ваш домашний повар

КУЛИНАРИЯ СССР

лучшие блюда

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В этой книге мы собрали самые вкусные и проверенные рецепты советской эпохи. На ее страницах вы найдете рекомендации по приготовлению блюд со всего Советского Союза: вкусная выпечка от сибирских хозяюшек, оригинальные горячие блюда с восточной перчинкой, знакомые с детства супы, затейливые сладости из южных республик, а также многое-многое другое. Вернитесь во времена своей молодости, отведайте тех самых блюд! А для молодых хозяек готовка по нашим рецептам станет настоящим экскурсом в историю, в период молодости их мам и бабушек!

- Ваш домашний повар. Кулинария СССР. Лучшие блюда
  - Введение
    -
  - Грузинская, армянская, азербайджанская кухня
    - Грузинская кухня
      - Лобио (суп из красной фасоли)
      - Суп из курицы с орехами
      - Чихиртма (суп)
      - Мужужи (холодный густой суп из субпродуктов)
      - Хаши (густой суп)
      - Солянка по-грузински
      - Шашлык по-кавказски
      - Харчо (суп)
      - Бастурма по-грузински
      - Корейка на вертеле
      - Баранина с фасолью
      - Чанахи (запеченное мясо с овощами)
      - Купаты по-грузински
      - Буглама (тушеная баранина под соусом ткемали и специями)
      - Каурма (тушеная баранина с помидорами и уксусом)
      - Хникали (пельмени)
      - Цыплята табака
      - Чахохбили (птица, жаренная с вином и овощами)
      - Сациви из птицы
      - Рыба, жаренная на вертеле
      - Зеленое лобио с мясом

- Лобио с яйцом
- Шпинат с яйцом
- Гоми (каша)
- Гадазелили (сыр, молотый с мятой)
- Сулугуни жареный
- Хачапури (ватрушка с сыром)
- Басстурме (гарнир к шашлыку)
- Сациви из баклажанов
- Соус сациви
- Соус сацебели
- Соус ткемали

- Армянская кухня
  - Бозбаш по-ереванski
  - Бозбаш эчмиадзинский
  - Воспи апур (суп с чечевицей)
  - Спас (суп с мацони)
  - Сунки апур (суп гривной с рисом)
  - Яйни (суп из говядины с курагой)
  - Кюфта баязетская (фрикадельки)
  - Хаш (густой суп)
  - Кошты по-армянски
  - Нров плав (плов с гранатом)
  - Чров плав (плов с сухофруктами)
  - Тжвжик (блюдо из субпродуктов)
  - Плав апхтац дкрв (плов с копченой рыбой)
  - Карси хоровац (шашлык из баранины)
  - Бастурма (шашлык маринованным)
  - Мусака с овощами (мясо, тушенное с овощами)
  - Ишхан хашац (тушеная рыба)
  - Ишхан хоровац (форель на вертеле)
  - Борани из цыплят с баклажанами
  - Борани из цыплят с сухофруктами
  - Толма (голубцы с виноградными листьями)
  - Гарнир к шашлыку, домашней птице и рыбе
  - Пасуп толма (голубцы из виноградных листьев
  - Тыква с чечевицей
  - Сторац-бадрожан (баклажаны с чесноком)
  - Лобуц
  - Шпинатс яйцом
- Азербайджанская кухня

- Пити
- Бозбаш
- Кюфта бозбаш
- Довга с мясом (суп гороховый с фрикадельками)
- Суду хингал (суп с лапшой)
- Бозартма из баранины
- Дограмач (окрошка овощная)
- Овдух (окрошка мясная)
- Шашлык по-азербайджански
- Бадымджан долмасы (баклажаны фаршированные)
- Ярцах долмасы (голубцы)
- Парна дошалая (плов)
- Джуджа (плов)
- Чихиртма (плов из курицы и баранины)
- Тава-кебаб (биточки из бараньего фарша)
- Люля-кебаб (шашлык из бараньего фарша)
- Каурма хингал (мясо с гарниром)

○ Белорусская, украинская, русская, молдавская кухня

- Белорусская кухня
  - Борщ
  - Борщ с репой
  - Щи кислые с грибами или гречневой кашей
  - Картофельный суп с клецками
  - Суп молочный с картофельными клецками
  - Холодник
  - Суп молочный с морковью и картофелем
  - Суп перловый с грибами
  - Бульон с колдунами и ушками
  - Картофельные колдуны с мясной и грибной начинкой
  - Клецки из бульбы с мясом
  - Клецки капустные
  - Клецки с мясом
  - Галки рыбные (рыбные клецки)
  - Картофель, фаршированный мясом
  - Картофель отварной с солеными грибами
  - Картофель по-селянски
  - Картофляики
  - Комовики (картофельные пирожки с начинкой из круп или фасоли)
  - Крокеты картофельные с мясом

- Печень по-гомельски
- Дрочена картофельная со свининой
- Зразы картофельные
- Фаршированные куриные ножки
- Копытка (картофельные брусочки)
- Блюдо из картофеля грибов и капусты
- Гречневая каша с бараниной
- Мачанка с картофелем
- Блюдо из редьки, огурцов и зеленого лука
- Драники (оладьи)
- Дяд (пирог со сладкой начинкой)
- Свекла фаршированная
- Каша по-витебски
- Яйца, фаршированные грибами
- Препеча (дрожжевые лепешки)
- Батончики творожные
- Пирожки картофельные с капустой
- Чернослив в молоке

- Украинская кухня
  - Борщ гетманский с фасолью и баклажанами
  - Борщ с зеленью
  - Борщ с мясом птицы и галушками
  - Борщ с рыбой
  - Щерба (уха)
  - Холодный борщ
  - Юшка с галушками
  - Юшка охотничья
  - Свиные биточки
  - Шпуидра (свиная грудинка, отваренная в свекольном квасе)
  - Сиченики (биточки из мяса и яиц)
  - Жаркое по-крымски
  - Крученики волынские (говядина, фаршированная капустой)
  - Толченики (жареные мясные шарики)
  - Галушки с мясным фаршем
  - Голубцы с мясом и кашей
  - Куриные котлеты, фаршированные сливочным маслом
  - Печень, запеченная с чесноком и салом
  - Свиная колбаса со шпиком
  - Заливной руает из свинины и говядины
  - Завиванец (судак, под соусом)

- Тарань с медом
- Меживо (тушеные баклажаны с луком и помидорами)
- Салат из сыра, яиц и зелени с майонезом
- Бурячинка (блюдо из черешков свеклы)
- Таратута (соленая свекла с огурцами, луком и хреном)
- Кнедли со сливами
- Пампушки (булочки с чесночным соусом)
- Лежни картофельные
- Вареники с мясом
- Потапцы (гренки с помидорами и сыром)
- Штрудель с яблоками
- Кулеш
- Чир (клецки из кукурузной муки)
- Повидлянка (сладкое блюдо)

- Русская кухня
  - Хлебный суп с сухофруктами
  - Окрошка с мясом, яйцом и овощами
  - Солянка с мясными продуктами, капустой и ягодами
  - Рассольник, с мясом, грибами и овощами
  - Куриный суп с лапшой
  - Уха по-домашнему
  - Щи с квашеной капустой и грибами
  - Бифштекс с луком и гарниром
  - Говядина, запеченная под луковым соусом
  - Голубцы с мясом по-русски
  - Жаркое по-русски
  - Мясо, тушенное с луком
  - Пельмени с мясом по-русски
  - Пельмени по-уральски
  - Мясная поджарка с репчатым луком
  - Ушное (мясное блюдо с овощами в горшочках)
  - Мясные тефтели в томатном соусе
  - Паштет печеночный
  - Печень со сметанным соусом, луком и зеленью
  - Почки с овощами и каперсами
  - Отварной язык, с овощами под соусом
  - Студень говяжий
  - Гусь с овощами в горшочках
  - Утка со сливами и огурцами

- Рыба, запеченная с грибами и картофелем
- Жареная рыба с тельным
- Запеченные рыбные виточки
- Капуста, тушенная по-русски
- Запеканка картофельная с мясом или печенью
- Картофель с грибами, сыром и соусом
- Салат из овощей и зелени
- Салат овощной с мясом и птицей
- Тыквенник (пшенная каша с тыквой)
- Крупеник (гречневая каша с творогом)
- Няня (колбаски с гречневой начинкой)
- Сальник
- Горох колодкой с овощами
- Каша манная с ягодами
- Пирог с осетриной и репчатым луком
- Курник (слоеный пирог)
- Кулебяка
- Сканцы (пирожки картофельные с фаршем)
- Расстегаи с фаршем
- Соус из кильки
- Ленивый пирог с яблоками
- Ленивые вареники с творогом
- Сочни пресные с творогом
- Пончики с вареньем
- Русские блины
- Пышки медовые
- Кисель многослойный из клюквы и черники
- Брусничная вода

- Молдавская кухня
  - Борш ку урзыке (постный борщ с крапивой и щавелем)
  - Борш ку фасоле (мясной борщ с фасолью)
  - Замэ дэ пасэре (куриный суп с рисом или фасолью)
  - Суп из рыбы, овощей и кваса
  - Бифштекс говяжий со сложным гарниром
  - Мясные биточки с овощным гарниром
  - Жаркое с овощами и томатным соусом
  - Свиная отбивная в тесте, жаренная на рашпере
  - Кавурма из мяса молодого барашка
  - Пуй ку фасоле (цыпленок, со стручковой

фасолью)
- Мититеи (мясные сардельки, жаренные на рашпере)
- Паприкаш дин карне (гуляш с чесноком и томатом-пюре)
- Печень, жаренная на рашпере
- Почки, жаренные на решетке
- Токаю дэ порк, ку мэмэлигуцэ (гуляш из свинины с мамалыгой)
- Сэрмэлуцэ молдовенешть (голубцы с гарниром из мамалыги)
- Тефтели, тушенные в маринаде
- Мусака (рагу из мяса и овощей)
- Пеште ку мождей (отварной судак, с картофельным гарниром)
- Гивеч ку легуме (рагу овощное с фасолью и горохом)
- Малай (пудинг из кукурузной муки с тыквой)
- Мэмэлигуцэ (мамалыга)
- Плэчинтэ молдовеняске (пирог с начинкой из картофеля и брынзы)
- Салат из грибов, кукурузы, картофеля и яиц
- Сладкий плов (рис с черносливом)
- Кисель из варенья и красного вина

○ Казахская. киргизская, таджикская. туркменская. узбекская кухня
- Казахская кухня
  - Ашшы сорпа (суп)
  - Кеспе с мясом (суп)
  - Солянка
  - Сорпа (бульон)
  - Вареные сочни с мясом и бульоном
  - Шашлык из баранины
  - Шашлык из печени
  - Палау (плов)
  - Кабырга с гарниром (рулет из баранины)
  - Турлиеттер (мясная закуска)
  - Куйрык-баур (печень с курдючным салом)
  - Куырдак (поджарка из мяса или субпродуктов)
  - Балиш (пирог с бараниной и курицей)
  - Беляши (пирожки с мясом)

- Манты с бараниной
- Дательман (лапша дунганская)
- Куймаи (оладьи)

- Киргизская кухня
  - Кесме (суп)
  - Лагман (густой суп)
  - Ала-тоо (котлеты)
  - Кульчетай (мясо с бульоном)
  - Асип (колбаски из субпродуктов)
  - Чу-чук (колбаски из конины)
  - Нарын (салат из конины, редьки, лука и зелени)
  - Курут (блюдо из кислого молока)
  - Форель, жаренная по-иссыккульски
  - Хошан (пирожки с мясом)
  - Хошнан (пирожки с мясом)
  - Женмомо (шарики из теста)
  - Гокай (лепешки из теста)
  - Каттама (лепешки из теста с луком)
  - Кинкга (жаренные во фритюре фигурки из теста)
  - Ютаза (изделие из кислого теста, отваренное на пару)
  - Халвайтар
  - Атканчай (гай)
  - Бал (сладкий напиток)
- Таджикская кухня
  - Угро (суп с фрикадельками и лапшой)
  - Нарын (суп)
  - Каурмо шурбон (мясной суп)
  - Шавля (суп с рисом)
  - Шашлык по-таджикски
  - Мясо в собственном соку со специями
  - Кавурдок (жаркое из баранины с овощами)
  - Кабобы рохат(колбаски с гранатом и зеленью)
  - Палови хаваскор (мясной плов с овощами и кишмишем)
  - Ош-туглама (рис с бараниной)
  - Угро-плов (мучной плов с мясом)
  - Шима (лапша с мясом)
  - Лагман с кайлой (лапша с соусом из овощей и мяса)
  - Шахлет (голубцы из нутряного сала и

мяса)
- Тухум-барак (таджикские вареники с начинкой из лука и яиц)
- Самбуса бараки (пирожки с мясным фаршем)
- Катлама (слоеные лепешки)
- Пилита (сладкое изделие из теста)
- Фаршированные баклажаны
- Ширчой (зеленый чай с молоком)
- Халвайтар (жидкая мучная халва)

- Туркменская кухня
  - Кюфта-шурпа (суп с горохом, овощами и мясными сардельками)
  - Мастава (суп с рисом и овощами)
  - Гайнатма (мясной суп с горохом)
  - Унаш (мясной суп с фасолью и лапшой)
  - Умпач-защи (мучной суп с зеленью)
  - Шурпа-маш (мясной суп с овощами, рисом и машем)
  - Суитли-унаш (суп-лапша с молоком)
  - Белке (макаронные изделия с бульоном и сметаной)
  - Окрошка ашхабадская с бараниной, овощами и чалом
  - Шашлык, степной с фаршем из овощей
  - Говурма (жареная баранина с зеленью и луком)
  - Кокмач (отбивное мясо с гарниром)
  - Чекдирме (жареная баранина с овощами)
  - Печень, фаршированная гречневой кашей и луком
  - Тушеная печень с салом и овощами
  - Плов с томатом, перцем и луком
  - Хейгенек (омлет с мукой и молоком)
  - Фитчи (пирог из пресного теста с мясным фаршем)
  - Ятоза (изделие из теста с мясной начинкой)
  - Этли борек (четырехугольные пельмени с мясным фаршем)
  - Гутап (пирожки с зеленью и маслом)
  - Гатлаклы (слоеная лепешка)
  - Кульче (коржики из кислого теста)
  - Пишме (жареное печенье)

- Пирожки с начинкой из хурмы
- Чапады (пышки из дрожжевого теста)
- Суитли аш (молочная рисовая каша)

- Узбекская кухня
  - Суюкош (мясной суп с лапшой с овощами)
  - Кифта-шурпа (суп с крупами, овощами и мясными сардельками)
  - Кебаб по-узбекски
  - Мастава (суп мясной с овощами и рисом)
  - Кийма-шурпа (суп с фрикадельками)
  - Машхурда (мясной суп с рисом, овощами и машем)
  - Шашлык, по-узбекски
  - Жаркоп (жаркое из баранины с зеленью)
  - Тухум-дульма (котлеты, фаршированные вареным яйцом, с гарниром)
  - Хасып (колбаски из мяса, сала и риса)
  - Плов по-узбекски
  - Узбекские манты
  - Лагман (домашняя лапша под мясным соусом)
  - Барак-чучвара (узбекские пельмени)

- Латышская, литовская, эстонская кухня
  - Латышская кухня
    - Суп «хлебный»
    - Суп пивной с творожными гренками
    - Суп сладкий из черники с клецками
    - Курземес строгановс (мясное блюдо)
    - Баранина с тминным соусом
    - Земниеку брокастис (крестьянский завтрак)
    - Рулет из сельди в маринаде
    - Салака в молоке
    - Сельдь жареная под луковым соусом
    - Сильтю пудиньш (запеканка из сельди и картофеля)
    - Яйца, фаршированные килькой
    - Салат овощной с сельдью и мясом
    - Свекольный салат
    - Салат из тыквы
    - Буберт (запеканка из манной крупы с клюквенным соусом)
    - Картофель отварной с творогом
    - Спетя пирадзини (пирожки с копченой

грудинкой)

- Литовская кухня
  - Борщ с копченой грудинкой или корейкой
  - Суп томатный с рисом
  - Суп сладкий с клецками и черносливом
  - Зразы мясные с фаршем из яиц хлеба и сала
  - Рулет из свиной головы
  - Якнине (печеночный паштет)
  - Колбаса свиная
  - Сельдь с жареным луком
  - Картофельная бабка с копченой грудинкой
  - Картофель, фаршированный грибным фаршем
  - Меджетою винетиняй (зразы по-охотничьи)
  - Жемайчю блинай (блюдо из картофеля с мясным фаршем)
  - Плокштайнис (картофельный пудинг)
  - Индарити огуркай (фаршированные свежие огурцы)
  - Сыр «Дайнава» с тмином
  - Творог со сметаной, молоком
  - Тминный напиток
- Эстонская кухня
  - Капсад мульги (суп)
  - Щи с квашеной капустой и бобами
  - Бульон с фрикадельками
  - Суп из салаки с картофелем и специями
  - Суп из трески на молоке
  - Молочный суп с клецками из ячменной муки
  - Молочный суп с клецками из гречневой муки
  - Молочный суп с капустой
  - Молочный суп с клецками из манной крупы
  - Молочный суп с ячневой крупой
  - Молочный суп с грибами
  - Молочный суп с яйцом
  - Суп пивной с молоком, яйцом и сахаром
  - Суп сладкий из черники с клецками
  - Суп сладкий со сливками
  - Салат из кильки с ветчиной, яйцом и овощами

- Рольмопс (маринованная сельдь по-эстонски)
- Сильд коорега (закуска из сельди в сметане)
- Хаутагул кала (тушеная рыба)
- Сильгу ворм
- Килуворм
- Киллатухлид
- Шухлинотт
- Ахьюлиха
- Макскастмес
- Мульги капсад
- Каша из круп и картофеля с салом
- Капустная каша
- Брюквенно-крупяная каша
- Каша из гороха и картофеля
- Каша из гороха и гречневой крупы
- Сыйр (домашний эстонский сыр)
- Пирог ржаной со свининой
- Кисель из овсяных хлопьев

Ваш домашний повар. Кулинария СССР. Лучшие блюда

Составитель Сергей Павлович Кашин

Введение

Каждая национальная кухня имеет свои характерные черты, в каждой есть свои особые блюда. Кулинарные традиции разных народов складывались постепенно, отражая особенности вкусового восприятия той или иной общности людей. Безусловно, решающими факторами являлись климат, географическое расположение, а также флора и фауна данной местности. Народы, населявшие морские побережья, использовали для приготовления пищи дары моря.

Народы Востока питались растущими там в изобилии экзотическими растениями, плодами и фруктами – тем, чем богата природа стран с тропическим климатом. Российские просторы издревле славились своими плодородными землями, поэтому сельское хозяйство было развито высоко. Наиболее широко выращивали злаки и овощные культуры. Поэтому в кухне восточных славян до сих пор преобладает выпечка и различные блюда из овощей.

Русская кухня всегда славилась своими блинами, им даже была посвящена целая неделя перед Великим постом. В течение всей Масленицы блины подавали и с икрой, и с медом, и с мясом, и с рыбой.

Очень популярны были борщи, щи, рассольники и солянки. В старину рассольники назывались «калья», их готовили с икрой, курицей и мясом, а вместо огуречного рассола часто использовали капустный.

Гораздо позже очень состоятельные люди стали позволять себе настоящую роскошь – рассольник на разбавленном водой лимонном соке. Именно от кальи произошли солянки, рассольники, вегетарианские супы, супы из субпродуктов и другие первые блюда, приготовленные на огуречной основе. Кальями же стали называть слабокислые супы из рыбы. Название солянки произошло от слова «селянка», потому что такой суп могли приготовить даже сельские жители. Зачастую солянка являлась и первым, и вторым блюдом одновременно. По насыщенности и питательности солянку можно сравнить с такими блюдами восточной кухни, как хаш и шурпа.

Чтобы по всем правилам приготовить национальное блюдо, необходимо в первую очередь изучить характерные для данной кухни сочетания продуктов и специй. Большое значение имеют приемы и способ тепловой обработки продуктов. Поэтому необходимо в точности следовать рецепту.

В грузинской кухне очень часто в дополнение к мясным и

рыбным блюдам используются различные соусы и приправы. Все они имеют характерный вкус, который будет гармонировать только с определенными мясными или рыбными продуктами, прошедшими особую тепловую обработку.

Это замечание относится и к другим национальным кухням.

Украинцы всем видам мяса предпочитают свинину. Меньшей популярностью пользуются говядина и птица.

Наиболее распространенный способ приготовления мяса – запекание или тушение в горшочке. Очень популярно и сало, которое теперь стали делать даже в шоколаде (правда, мало кто отважится попробовать такой десерт). Очень знамениты разнообразные украинские мучные блюда – вареники, галушки, гречаники, сочники, блинчики и пр.

В национальной кухне Узбекистана, Азербайджана, Таджикистана и других стран Азии большое значение имеет способ выпечки местных видов хлеба – чурека, лепешки, лаваша. Например, хушан (таджикские пельмени) необходимо готовить именно на пару, а не варить в подсоленной воде, как всем известные русские пельмени.

Чтобы порадовать близких и гостей блюдами национальной кухни, вам потребуются соответствующий кухонный инвентарь и специальная посуда, которые в некоторых случаях очень нелегко найти. Однако при желании можно легко преодолеть все эти небольшие сложности, тем более что современные супер– и гипермаркеты, рынки и магазины могут снабдить кулинара всем необходимым.

В каждой национальной кухне есть свои традиции оформления и подачи блюд, что также достойно особого внимания. В зависимости от настроения и желания каждый из нас может время от времени устраивать тематические обеды и ужины, например в русском стиле или в традициях Востока, чтобы разнообразить свой досуг и приятно удивить родных и друзей.

Однако не стоит готовить по новому рецепту накануне праздника, ведь блюдо может не получиться сразу. Лучше опробовать его заранее и, если все пройдет успешно, можно смело предлагать его гостям.

Грузинская, армянская, азербайджанская кухня

Грузинская кухня

Лобио (суп из красной фасоли)

Ингредиенты

300 г красной фасоли, 60 г репчатого лука, 40 г чеснока, 70 г грецких орехов (толченых), 25 мл винного уксуса, 100 г зелени укропа, кинзы и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Фасоль промыть, сварить в 1–2 л воды вместе с очищенными, вымытыми и мелко нарезанными репчатым луком и чесноком. Прокипятить все вместе, затем процедить. Фасоль вместе с луком и чесноком протереть через сито, влить отвар, довести до кипения и снять с огня.

Толченые грецкие орехи смешать с уксусом, перцем и солью. Полученной смесью заправить суп, посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа, кинзы и петрушки.

Суп из курицы с орехами

Ингредиенты

300 г куриного филе, 25 г сливочного масла, 30 г репчатого лука, 20 г зеленого лука, 70 г грецких орехов (толченых), 25 мл винного уксуса, 25 г зелени укропа и петрушки, 1 г корицы (молотой), перец, соль.

Способ приготовления

Куриное филе промыть, нарезать небольшими кусочками, залить 1–1 ½ л воды и варить до полуготовности. Затем мясо вынуть, бульон процедить, вновь положить в него мясо, добавить очищенный, вымытый, нашинкованный и спассерованный в масле репчатый лук, варить до готовности. За 5 минут до окончания варки добавить в суп толченые орехи, корицу, перец и

вскипяченный отдельно уксус. Перед подачей к столу посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки, отдельно подать вымытый зеленый лук, перетертый с солью.

Чихиртма (суп)

Ингредиенты

400 г баранины или куриного филе, 100 г репчатого лука, 20 г пшеничной муки, 20 г сливочного масла, 2 желтка, 2 мл настоя шафрана, 40 мл винного уксуса, 50 г зелени петрушки и кинзы, перец, соль.

Способ приготовления

Баранину (или куриное филе) промыть, нарезать небольшими кусками, залить 2 л холодной воды и варить до готовности. Затем мясо вынуть из кастрюли, бульон процедить. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить на сковороде в масле, добавить муку и еще раз обжарить. Бульон довести до кипения, положить в него обжаренный с мукой лук и мясо, добавить настой шафрана, соль и перец. Уксус вскипятить отдельно, потом влить в суп, довести до кипения и снять с огня. Яичные желтки взбить, смешать с небольшим количеством бульона, влить в суп, размешать и подогреть, не доводя до кипения. Перед подачей к столу посыпать суп вымытой и измельченной зеленью петрушки и кинзы.

Мужужи (холодный густой суп из субпродуктов)

Ингредиенты

250 г свиных ножек, 250 г ушей и хвостов, 30 г репчатого лука, 20 г моркови, 40 мл винного уксуса, 1 г душистого перца (молотого), 1 г черного молотого перца, 1–2 лавровых листа, 0,3 г гвоздики (молотой), 0,4 г корицы (молотой), 4 г чеснока (толченого), соль.

Способ приготовления

Свиные ножки, уши и хвосты промыть. Свиные ножки с кожей (трубчатые кости предварительно удалить) разрезать на две части, уши и хвосты мелко нарезать, положить в кастрюлю, залить 3 л воды и варить 30–40 минут.

После этого мясные продукты переложить в другую посуду, залить процеженным бульоном, добавить предварительно очищенные, вымытые и нарезанные соломкой морковь и лук, специи, соль, варить до готовности.

Подавать к столу в холодном виде, нарезав порционными кусками. Отдельно можно подать горчицу или соус-хрен.

Хаши (густой суп)

Ингредиенты

100 г говяжьих ног, 120 г рубца, 50 г сычуга, 80 мл бульона, 5 г чеснока (измельченного), 10 г почечного сала, 5 г сливочного масла, 15 г белого хлеба, 15 мл молока, специи (любые), соль.

Способ приготовления

В кастрюлю положить промытое и пропущенное через мясорубку свежее говяжье почечное сало, сверху уложить промытые и разрубленные говяжьи ноги, тщательно промытые и нарезанные кусками рубец и сычуг, припустить все вместе под крышкой на сильном огне в собственном соку. Когда весь выделившийся сок выкипит, влить кипящий бульон и такое количество воды, чтобы мясо было покрыто водой на 2 см, варить до тех пор, пока мякоть и хрящи не будут свободно отделяться от костей.

За 15–20 минут до готовности положить в кастрюлю размоченный в молоке белый хлеб без корок и сливочное масло, посолить и добавить специи по вкусу. Чеснок истолочь с солью, развести небольшим количеством бульона и подать к супу отдельно.

Солянка по-грузински

Ингредиенты

100 мл бульона, 300 г говядины (мякоть), 40 г животного

жира, 80 г репчатого лука, 80 г огурцы (соленые), 50 г томатного пюре, 20 мл соуса «Южный», 10 мл винного уксуса, 10 г пшеничной муки, 20 г каперсов, 6 г чеснока (измельченного), перец, соль.

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать мелкими кусочками, посыпать солью и перцем, обжарить в жире вместе с очищенным, вымытым и мелко нарезанным репчатым луком. Добавить томатной пасты, затем ввести спассерованную и разведенную бульоном муку, положить измельченный чеснок, влить уксус, вскипяченный с соусом «Южный». Соленые огурцы мелко нарезать и вместе с каперсами положить в солянку, тушить до готовности.

Шашлык по-кавказски

Ингредиенты

1 кг баранины (мякоть, жирная), 100 г репчатого лука, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать кусками весом по 35–40 г, посолить, посыпать специями и нанизать на шпажки вперемежку с ломтиками вымытого лимона и кольцами очищенного и вымытого репчатого лука. Жарить шашлык над горячими древесными углями до готовности. Готовый шашлык украсить вымытым зеленым луком, отдельно подать соус ткемали. На гарнир к шашлыку можно подать помидоры и баклажаны, жаренные на вертеле, а также соленья и зелень.

Харчо (суп)

Ингредиенты

400 г говядины (с хрящами) или 380 г баранины (мякоти), 50 г риса, 20 г животного жира, 60 г репчатого лука, 6 г чеснока (измельченного), 20 г томатного пюре, 20 г соуса ткемали, 0,8 г

хмели-сунели, 15 г болгарского перца, 20 г зелени кинзы, 1 лавровый лист, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Говядину (или баранину) промыть, нарубить вместе с хрящами маленькими кусочками, залить холодной водой и варить, периодически снимая пену. Через 30 измельченного чеснока 40 минут добавить к мясу предварительно промытый и замоченный в воде рис и очищенный, вымытый, измельченный и спассерованный в жире репчатый лук. Варить суп до готовности, за 5 минут до окончания варки добавить лавровый лист, очищенный, вымытый и нарезанный соломкой болгарский перец, посолить и добавить специи по вкусу.

Готовый суп заправить соусом ткемали, толченым чесноком, хмели-сунели, посыпать вымытой и мелкорубленой зеленью кинзы, оставить под крышкой на 3 измельченного чеснока 5 минут.

Бастурма по-грузински

Ингредиенты

500 г говядины (мякоть), 60 г репчатого лука, 15 мл винного уксуса, 10 г топленого масла, 40 г зелени кинзы, укропа и петрушки, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать кубиками весом по 30 г, положить в глиняную посуду, пересыпав очищенным, вымытым и нарезанным кольцами репчатым луком. Уксус вскипятить с солью и специями, охладить и залить им мясо, оставить на 1–2 дня на холоде. Маринованное мясо нанизать на вертел вперемежку с кольцами лука, смазать топленым маслом и жарить над горячими древесными углями до готовности, периодически поливая оставшимся маринадом. Перед подачей к столу украсить шашлык вымытыми веточками зелени. На гарнир можно подать овощи, соус ткемали, лаваш.

Корейка на вертеле

Ингредиенты

500 г баранины или 450 г свинины (корейка), 40 г зелени петрушки и кинзы, 60 мл гранатового сока, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Баранью или свиную корейку промыть, нарезать крупными кусками вместе с реберными костями, посыпать солью и специями, нанизать на вертел, жарить над горячими углями до готовности. Перед подачей к столу украсить вымытой и измельченной зеленью петрушки и кинзы. Отдельно подать гранатовый сок.

Баранина с фасолью

Ингредиенты

300 г баранины или 320 г говядины (грудинка), 100 мл бульона, 30 г жира, 10 г пшеничной муки, 200 г зеленой фасоли, 30 г томатного пюре, 80 г репчатого лука, 6 г чеснока, 1 г красного молотого перца, 1 г черного молотого перца, 60 г зелени укропа, кинзы и петрушки, соль.

Способ приготовления

Грудинку промыть, нарезать порционными кусками, посыпать солью и перцем, обжарить в жире вместе с очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым луком.

Добавить в обжарку муку и томатного пюре, пассеровать, затем развести бульоном, положить тщательно вымытую и нарезанную кусочками зеленую фасоль, а также чеснок, тушить до готовности.

За 5 минут до окончания тушения посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа, кинзы и петрушки.

Чанахи (запеченное мясо с овощами)

Ингредиенты

300 г баранины (мякоть), 250 г картофеля, 50 г помидоров, 120 г баклажанов, 40 г курдючного сала, 30 г репчатого лука, 25 г зелени кинзы и петрушки, 8 г чеснока (измельченного), 1 лавровый лист (измельченный), специи (любые), соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, нашинковать.

Баклажаны вымыть, обрезать концы, разрезать вдоль, нафаршировать курдючным салом, смешанным со специями и вымытой, измельченной зеленью кинзы и петрушки.

На дно глиняных порционных горшочков выложить лук и картофель, сверху положить предварительно промытую и мелко нарезанную баранину и фаршированные баклажаны. Посыпать все солью, лавровым листом и измельченным чесноком, накрыть половинками вымытых помидоров.

Тушить чанахи в умеренно разогретом духовом шкафу до готовности.

Купаты по-грузински

Ингредиенты

500 г свинины (мякоть, жирной), 4 г чеснока (толченого), 10 мл гранатового сока, 15 г барбариса в зернах, 1 г корицы (молотой), 1 г гвоздики (толченой), 1 г тмина, 2 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Свинину промыть, пропустить через мясорубку вместе с очищенным вымытым репчатым луком, добавить чеснок, корицу, гвоздику, тмин, перец, гранатовый сок, измельченный барбарис, посолить и тщательно перемешать.

Кишки тщательно промыть, вывернуть, поскоблить и промыть еще раз. Полученным фаршем наполнить кишки, плотно утрамбовать, кишки перевязать на концах, придать колбаскам форму подковы и жарить над горячими углями до готовности.

Подавать можно с соусом ткемали и свежими или жареными овощами в качестве гарнира.

Можно делать купаты, используя фарш из свиных субпродуктов.

Буглама (тушеная баранина под соусом ткемали и специями)

Ингредиенты

500 г баранины (мякоть), 200 г репчатого лука, 5 г чеснока (измельченного), 120 г зеленых плодов ткемали, 1 г острого стручкового перца, 1 г имбиря (измельченного), 1 мл настоя шафрана, 1 г эстрагона (молотого), 50 г зелени кинзы и укропа, 5 г листьев мяты (сушеных), соль.

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать кусками весом по 25–30 г, посолить, добавить вымытый и измельченный стручковый острый перец и жарить в растопленном сале 10 минут.

Затем добавить очищенный, вымытый и нашинкованный репчатый лук, тушить до готовности.

При необходимости влить немного воды или бульона. За 5–7 минут до окончания тушения добавить к мясу настой шафрана, имбирь, чеснок, эстрагон, сушеные листья мяты, вымытую и измельченную зелень лука, кинзы и укропа, а также вымытые и мелко нарубленные зеленые плоды ткемали.

Каурма (тушеная баранина с помидорами и уксусом)

Ингредиенты

300 г баранины (мякоть), 80 мл бульона (любого), 20 г животного жира, 150 г репчатого лука, 100 г помидоров, 3 г муки, 8 мл винного уксуса, 4 г чеснока (измельченного), 10 г зелени кинзы и укропа, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать кусками весом по 20–25 г, обжарить в жире, затем добавить очищенный, вымытый и

нашинкованный репчатый лук, бульон и тушить, накрыв крышкой.

Через 15 минут положить половину вымытых и нарезанных крупными дольками помидоров.

Еще через 10 минут добавить уксус, чеснок, оставшиеся помидоры, муку, смешанную с водой, посыпать солью и специями, тушить 5 минут.

После этого огонь выключить, посыпать рагу вымытой и мелко нарезанной зеленью кинзы и укропа, выдержать под крышкой в тепле еще 25–30 минут.

Хникали (пельмени)

Ингредиенты

Для теста: 300 г пшеничной муки, 5 г соли.

Для фарша: 200 г баранины (мякоть), 50 г репчатого лука, 1 г молотого черного перца, 7 г зелени кинзы, укропа и петрушки (измельченной), 100 мл мясного бульона.

Для комбинированного фарша: 100 г говядины (мякоть), 100 г свинины (мякоть), 50 г репчатого лука, 1 г молотого черного перца, 7 г зелени укропа, петрушки и кинзы (измельченной), 70 мл мясного бульона, 5 г соли.

Способ приготовления

Из муки, 100 мл воды и соли замесить крутое тесто, раскатать его в тонкий пласт, вырезать несколько лепешек. Приготовить два вида фарша из указанных ингредиентов, завернуть их в лепешки. Отварить хинкали в подсоленной воде.

Цыплята табака

Ингредиенты

2 тушки цыпленка, 7 г чеснока (измельченного), 60 г топленого масла, 200 г помидоров, 50 г зеленого лука, 100 г соуса ткемали, 25 г зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Предварительно подготовленные тушки цыпленка промыть, разрезать вдоль грудки, распластать тушки по надрезу, обсушить бумажной салфеткой, натереть со всех сторон смесью чеснока с солью и перцем. Положить тушки на разогретую сковороду с топленым маслом, накрыть крышкой, установить груз. Поставить на средний огонь, тушить 20–30 минут. Когда тушки обжарятся с одной стороны, перевернуть их.

Готовых цыплят выложить на блюдо, украсить вымытыми веточками зелени, разрезанными пополам вымытыми помидорами и вымытым, мелко нарезанным зеленым луком. Отдельно подать соус ткемали.

Чахохбили (птица, жаренная с вином и овощами)

Ингредиенты

500 г мяса утки или фазана, индейки, гуся, 50 г топленого масла, 200 г репчатого лука, 20 г томатной пасты, 50 г помидоров, 10 г пшеничной муки, 25 мл столового белого вина, 20 мл лимонного сока, 25 г зелени укропа, петрушки и кинзы, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Мясо птицы промыть, нарезать порционными кусками, натереть смесью соли и специй, обжарить в топленом масле (использовать $^4/_5$) до золотистого цвета, затем убавить огонь, добавить очищенный, вымытый, мелко нарезанный и спассерованный в оставшемся масле репчатый лук вместе с томатным пюре и мукой. Затем влить вино, лимонный сок, добавить вымытые и нарезанные дольками помидоры, тушить до готовности. За 5 минут до окончания тушения посыпать блюдо вымытой и измельченной зеленью укропа, петрушки и кинзы.

Сациви из птицы

Ингредиенты

500 г мяса индейки или курицы. 50 г жира, 2 мл настоя шафрана, специи (любые), соль.

Для соуса: 250 мл бульона, 200 г грецких орехов (толченых),

2 г стручкового острого перца, 25 г сливочного масла, 100 г репчатого лука, 8 г пшеничной муки, 8 г чеснока (измельченного), 25 мл винного уксуса, 15 г зелени кинзы, ½ г хмели-сунели, соль.

Способ приготовления

Подготовленное мясо птицы отварить до полуготовности, посолить, добавить специи по вкусу, обмазать жиром и запечь в умеренно разогретом духовом шкафу до готовности. Затем нарезать мясо порционными кусками.

Приготовить соус: очистить, вымыть и мелко нарубить репчатый лук, пассеровать его в сливочном масле, через 10 минут добавить муку и постепенно ввести бульон, проварить, после этого добавить уксус, соль, вымытую и нарубленную зелень кинзы, толченый чеснок и хмели-сунели. В полученном соусе варить мясо птицы в течение 5-10 минут, затем добавить смесь из грецких орехов (толченых), вымытого и измельченного острого стручкового перца, а также настоя шафрана (из орехов предварительно выжать ореховое масло). После закипания снять блюдо с огня. Подавать сациви к столу в качестве холодной закуски, сбрызнув ореховым маслом.

Таким же способом можно приготовить сациви из рыбы (осетрины, форели или судака), обжарив ее в масле и залив соусом, приготовленным по приведенному выше рецепту. Жареную рыбу можно также подавать под соусом ткемали (его рецепт дан ниже).

Рыба, жаренная на вертеле

Ингредиенты

400 г осетрины (белуги, севрюги или лосося), 180 г репчатого лука, 120 мл гранатового сока, 25 г зелени петрушки и укропа, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Порционные куски предварительно обработанной рыбы посыпать смесью соли и специй, смазать сметаной и нанизать на вертел вперемежку с кольцами очищенного и вымытого репчатого

лука, а также кружочками вымытого лимона. Жарить шашлык над горячими древесными углями до готовности, поливая гранатовым соком. Перед подачей к столу украсить шашлык веточками зелени укропа и петрушки.

Зеленое лобио с мясом

Ингредиенты

500 г говядины (лопатка) или 550 г баранины (грудинка), 150 мл бульона, 420 г стручковой фасоли, 100 г репчатого лука, 35 г животного жира, 8 г чеснока (толченого), 25 г зелени кинзы и петрушки, 5 г листьев мяты (сушеных), черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Подготовленную говядину или баранину промыть, нарезать кусками весом по 30–35 г, посыпать смесью соли и перца, обжарить в сотейнике в жире, накрыв крышкой. Затем добавить очищенный, вымытый и нашинкованный репчатый лук, тушить 15 минут. После этого влить бульон, положить вымытую и крупно нарезанную стручковую фасоль, тушить все вместе под крышкой до готовности. За 5 минут до окончания тушения добавить вымытую и измельченную зелень кинзы и петрушки, толченый чеснок, листья мяты, черный молотый перец и соль. Готовое блюдо поставить в умеренно разогретый духовой шкаф и выдержать в тепле еще 20 минут.

Лобио с яйцом

Ингредиенты

250 г стручковой фасоли, 35 г сливочного масла, 2 яйца, 60 г зеленого лука, 15 г зелени кинзы и петрушки, 3 г базилика, перец, соль.

Способ приготовления

Вымытые и нарезанные кусочками стручковую фасоль и

зеленый лук посолить, посыпать перцем и припустить в масле с добавлением небольшого количества воды.

Затем добавить вымытую и мелко нарезанную зелень кинзы и петрушки, а также базилик и довести на слабом огне до полуготовности.

После этого залить фасоль взбитыми яйцами и поставить в умеренно разогретый духовой шкаф, запекать до готовности.

Шпинат с яйцом

Ингредиенты

250 г шпината, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 30 г зеленого лука, 15 г зелени петрушки и кинзы, 5 г базилика, перец, соль.

Способ приготовления

Шпинат вымыть, залить водой и отварить до полуготовности. Затем отжать, смешать с вымытыми и мелко нарезанными зеленым луком и зеленью петрушки и кинзы, добавить базилик, посолить и поперчить, выложить на сковороду, смазанную сливочным маслом, залить взбитыми яйцами и запечь в умеренно разогретом духовом шкафу до готовности.

Гоми (каша)

Ингредиенты

150 г пшенной крупы, 50 г кукурузной муки, 25 г сливочного масла, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Пшенную крупу тщательно промыть, медленно всыпать в кипящую воду (550 мл) и варить на слабом огне, непрерывно помешивая. Незадолго до окончания варки всыпать в кашу кукурузную муку, быстро и тщательно перемешать, добавить специи (любые), соль. Довести блюдо до готовности под крышкой, заправить маслом. Готовое гоми должно иметь консистенцию вязкой каши. Подавать гоми принято в горячем виде вместо

хлеба.

Гадазелили (сыр, молотый с мятой)

Ингредиенты

300 г сыра (имертинский молодой или сулугуни), 70 мл молока, 5 г листьев мяты (свежих).

Способ приготовления

Свежий или предварительно вымоченный имертинский сыр нарезать тонкими

ломтиками, опустить в горячее молоко и прогреть, не доводя до кипения, пока не образуется густая вязкая масса. Затем переложить растопленный сыр в глубокую посуду, смешать с вымытыми и мелко нарубленными листьями мяты, придать изделию форму лепешки, охладить.

Перед подачей к столу нарезать сыр ломтями и полить охлажденным молоком, в котором он прогревался.

Сулугуни жареный

Ингредиенты

250 г молодого сыра сулугуни, 5 г пшеничной муки, 15 г топленого масла, 10 г зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Сулугуни нарезать ломтиками, обвалять в муке и обжарить на сковороде в топленом масле. Перед подачей к столу посыпать вымытой и мелко нарубленной зеленью.

Хачапури (ватрушка с сыром)

Ингредиенты

400 г пшеничной муки, 100 мл молока, 3 яйца, 12 г дрожжей,

40 г топленого масла, 20 г сахара, 200 г сыра (имеретинского или сулугуни), перец, соль.

Способ приготовления

Из муки, молока, дрожжей, сахара и соли приготовить опарное дрожжевое тесто. Разделать его на несколько шариков, раскатать их в круглые лепешки, на середину каждой положить начинку из рубленого сыра, смешанного с измельченными вареными вкрутую яйцами (использовать 2 яйца). Защипнуть тесто, придав изделиям квадратную форму. Взбить оставшееся яйцо и смазать им хачапури, выложить их на противень, смазанный маслом (использовать ¼). Поставить изделия в умеренно разогретый духовой шкаф, выпекать до готовности. Перед подачей к столу смазать готовые хачапури оставшимся маслом.

Басстурме (гарнир к шашлыку)

Ингредиенты

50 г зеленого лука, 50 г репчатого лука, 200 г баклажанов, 100 г лимона, 25 г курдючного сала, 10 г зелени кинзы и петрушки, 100 г помидоров, 50 г болгарского перца, перец, соль.

Способ приготовления

Зеленый лук вымыть, нарезать кусочками длиной 5–6 см. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать тонкими кольцами. Лимон вымыть и нарезать кружочками. Баклажаны вымыть, надрезать вдоль и, удалив семена, вложить в разрез тонко нарезанное курдючное сало, смешанное с вымытой и измельченной зеленью кинзы и петрушки, а также очищенным, вымытым и мелко нарезанным болгарским перцем, начинку поперчить и посолить.

Подготовленные баклажаны перетянуть кулинарной нитью, аккуратно нанизать на вертел и жарить над раскаленными углями до готовности. Отдельно жарить над углями кольца репчатого лука и вымытые помидоры. Перед подачей к столу снять с баклажанов кулинарную нить, переложить их на блюдо, рядом положить кружочки лимона, зеленый лук, жареные лук и

помидоры.

Сациви из баклажанов

Ингредиенты

400 г баклажанов, 40 г грецких орехов (толченых), 30 г репчатого лука, 8 г чеснока (измельченного), 1 г красного молотого перца, 20 г зелени укропа и петрушки, 5 г листьев мяты (сушеных), 100 мл винного уксуса, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, обрезать концы, надрезать вдоль, залить кипятком и оставить на 5 минут. Затем накрыть крышкой и установить гнет, оставить еще на 30–40 минут. Половину всех указанных ингредиентов (кроме уксуса) смешать, полученным фаршем начинить баклажаны. Оставшиеся продукты смешать, разбавить уксусом, добавить соль и перец, залить этим маринадом баклажаны и оставить в холодном месте на 2–3 дня. Подавать сациви из баклажанов в качестве холодной закуски.

Соус сациви

Ингредиенты

20 г сливочного масла, 60 г грецких орехов (толченых), 50 г репчатого лука, 6 г пшеничной муки, 1 желток, 100 мл бульона (мясного – для мясных блюд, рыбного – для рыбных, овощного – для овощных), 4 г чеснока, 20 мл винного уксуса, 0,4 г гвоздики, 0,4 г корицы, 1 г молотого красного перца, 1 лавровый лист (измельченный), 2 мл настоя шафрана, по 5 г зелени кинзы укропа и петрушки, 2 г листьев мяты (сушеных), 4 г соли.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть, нарубить и пассеровать вместе с толченым чесноком в масле, затем добавить муку, развести бульоном, немного проварить на среднем огне и снять с огня. Толченые орехи смешать с измельченными сушеными

листьями мяты, вымытой и мелко нарезанной зеленью кинзы, укропа и петрушки, молотым красным перцем, яичным желтком, настоем шафрана и кипяченым винным уксусом, с остальными специями. Полученную смесь ввести в бульон с луком и чесноком, довести соус до кипения при непрерывном помешивании и снять с огня.

Соус сациви можно подавать как к мясным или рыбным, так и к овощным блюдам. Он прекрасно сочетается с блюдами из шпината, свекольной ботвы, белокочанной или цветной капусты, свежей или консервированной стручковой фасоли, спаржи и крапивы, картофеля и баклажанов, красной фасоли и кежерапхали (маринованной кольраби). Овощные блюда можно залить этим соусом и подать в качестве холодной закуски.

Соус сацебели

Ингредиенты

250 г грецких орехов (толченых), 260 г репчатого лука, 250 мл винного уксуса, 25 г чеснока (измельченного), 1 г красного молотого перца, 1 г черного молотого перца, 30 г зелени кинзы, 10 г листьев мяты (свежих), 550 мл бульона (мясного – для мясных блюд, рыбного – для рыбных, овощного – для овощных), 25 г соли.

Способ приготовления

Толченые орехи смешать с уксусом, добавить бульон. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарубить, положить в соус, добавить измельченный чеснок, красный и черный молотый перец, соль и вымытые, мелко нарезанные листья мяты и зелень кинзы, все тщательно перемешать.

Этот соус можно подавать к различным мясным, рыбным и овощным блюдам. Он хорошо сочетается с вареным картофелем и шпинатом, запеченными овощами, отварной тыквой и т. д.

Соус ткемали

Ингредиенты

150 г плодов ткемали, 6 г чеснока (толченого), 25 г зелени

укропа и кинзы, 10 г болгарского перца, 3 г соли, молотый перец, специи (любые).

Способ приготовления

Плоды ткемали перебрать, вымыть, отварить в 100 мл воды, процедить и протереть через сито.

Полученную массу соединить с процеженным отваром, добавить вымытую рубленую зелень укропа и кинзы, чеснок, вымытый, очищенный от семян и мелко нарезанный болгарский перец, молотый перец, специи и соль, довести до кипения и охладить. Соус должен иметь консистенцию сметаны. Его можно подавать к разнообразным блюдам из отварного или жареного мяса, рыбы, а также к овощным блюдам.

Армянская кухня

Бозбаш по-ереванski

Ингредиенты

60 г гороха, 20 г яблок, 20 г томатного пюре, 100 г болгарского перца, 160 г баранины (вареной), 2–3 л мясного бульона, 30 г зелени укропа, 30 г зелени кинзы, перец, соль.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать мякоть дольками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать соломкой. Отварить в мясном бульоне горох, добавить ломтики яблок, томатной пасты, болгарский перец, нарезанную небольшими кусками вареную баранину и варить 10 минут. Поперчить, посолить, перед подачей к столу посыпать суп вымытой и измельченной зеленью укропа и кинзы.

Бозбаш эчмиадзинский

Ингредиенты

200 г баранины (вареной), 12 л мясного бульона, 25 г сливочного масла, 40 г репчатого лука, 100 г баклажанов, 130 г помидоров, 50 г стручковой фасоли, 40 г болгарского перца, 150 г картофеля, 30 г зелени петрушки, 30 г зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Вареную баранину нарезать небольшими кусками, обжарить в сливочном масле, залить процеженным бульоном, варить на слабом огне в течение 10 минут. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать и спассеровать, добавить в суп. Баклажаны и болгарский перец вымыть, удалить плодоножки, из перца удалить семена.

Картофель вымыть, очистить и нарезать кубиками. Овощи

добавить в суп вместе с вымытыми и нарезанными дольками помидорами и стручковой фасолью, солью и перцем. Варить суп до готовности. При подаче к столу посыпать вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа.

Воспи апур (суп с чечевицей)

Ингредиенты

200 г говядины (вареной), 12 л мясного бульона, 100 г чечевицы, 150 г картофеля, 30 г грецких орехов, 15 г репчатого лука, 10 г чернослива, 10 г урюка, 15 г сала (топленого), 5 г пшеничной муки, 5 г зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Предварительно замоченную чечевицу отварить в мясном бульоне до мягкости.

Картофель очистить, вымыть и нарезать кубиками, добавить в суп. Грецкие орехи обжарить на сковороде без добавления масла и растереть в ступке. Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать, пассеровать в топленом сале, затем добавить в суп вместе с обжаренной до золотистого цвета пшеничной мукой, предварительно замоченным черносливом, урюком и тертыми орехами. Варить суп до готовности, за 5 минут до окончания варки посолить. При подаче к столу положить в тарелки порционные куски отварной говядины, залить супом, посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и черным молотым перцем.

Спас (суп с мацони)

Ингредиенты

500 мл мацони, 80 г риса (вареного), 1 яйцо, 30 г пшеничной муки, 40 г репчатого лука, 30 г топленого масла, 10 г зелени укропа и петрушки, 5 г листьев мяты (сушеных), специи (любые), соль.

Способ приготовления

Мацони развести 1 л воды. Пшеничную муку смешать с яйцом и аккуратно ввести эту смесь в мацони. Смесь довести до кипения на слабом огне, постоянно помешивая. Затем положить в нее рис, топленое масло, очищенный, вымытый и мелко нарезанный репчатый лук, вымытую и измельченную зелень укропа и петрушки, листья мяты, посолить и добавить специи по вкусу. Довести суп до кипения и снять с огня.

Сунки апур (суп гривной с рисом)

Ингредиенты

200 г белых грибов (сушеных), 30 г топленого масла, 150 г репчатого лука, 300 г риса, 50 г зелени петрушки и кинзы, перец, соль.

Способ приготовления

Сушеные белые грибы тщательно промыть, залить 1–2 л воды и варить на слабом огне в течение 1 ½-2 часов. Грибной отвар процедить и при необходимости развести водой. Вареные грибы нашинковать, репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать и пассеровать в топленом масле. Рис промыть. Положить грибы, пассерованный лук и рис в грибной бульон, посолить и поперчить по вкусу, варить до готовности. Перед подачей к столу посыпать суп вымытой и измельченной зеленью петрушки и кинзы.

Яйни (суп из говядины с курагой)

Ингредиенты

500 г говядины (вареной), 2–3 л мясного бульона, 50 г сливочного маргарина, 100 г репчатого лука, 50 г томатного пюре, 600 г картофеля, 150 г кураги, 50 г зелени кинзы и укропа, 10 г листьев мяты (сушеных), перец, соль.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать, пассеровать в сливочном маргарине, затем добавить томатной пасты и

прогреть, пока томат не загустеет.

В процеженный мясной бульон положить пассерованный лук, очищенный, вымытый и нарезанный кубиками картофель, предварительно замоченную курагу, посолить и поперчить, варить до готовности.

Перед подачей к столу положить в тарелки нарезанное порционными кусками вареное мясо, налить суп, посыпать вымытой и измельченной зеленью кинзы и укропа, а также сушеными листьями мяты.

Кюфта баязетская (фрикадельки)

Ингредиенты

500 г говядины (мякоть), 80 мл молока, 10 г муки, 1 яйцо, 8 мл коньяка, 30 г зелени укропа, 30 г петрушки, 30 г репчатого лука, 15 г топленого масла, перец, соль.

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать плоскими кусками толщиной 1–1 ½ см и отбить до получения однородной массы. Яйцо взбить с коньяком, добавить соль, перец и молоко, смешать с мясной массой. Взбить, добавив муку. После этого с помощью ложки сформовать из полученного фарша мясные комочки. Отварить их в подсоленной кипящей воде. Готовую кюфту вынуть из воды шумовкой и переложить на блюдо. Перед подачей к столу полить растопленным маслом и посыпать вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа.

Кюфту можно добавлять в овощной суп или мясной бульон, а также употреблять в пищу отдельно, полив томатным соусом.

Хаш (густой суп)

Ингредиенты

400 г говяжьих ног, 120 г рубца, 10 г чеснока, перец, соль.

Способ приготовления

Обработанные говяжьи ноги и тщательно промытый рубец залить 2 л холодной водой и оставить на 5–6 часов. Затем ноги разрубить на куски и отварить в несоленой воде на слабом огне. Полученный бульон процедить. Мелко нарезанный рубец отварить отдельно, переложить в густой бульон, полученный от варки ног, варить 6–8 часов. Подавать в горячем или теплом виде, отдельно подать чеснок, толченный с солью и перцем.

Кошты по-армянски

Ингредиенты

500 г говядины (мякоть), 300 г овечьего сыра (мотал) или рокфора, 150 г репчатого лука, 80 г животного жира, 2 яйца, 150 мл молока, 100 г пшеничной муки, 150 г панировочных сухарей, 50 г топленого масла, 500 г картофеля, 50 г зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать порционными кусками, тонко отбить, не разрывая мяса. Овечий сыр измельчить, смешать с очищенным, вымытым, мелко нарезанным и обжаренным в топленом масле (использовать ⅓) до золотистого цвета репчатым луком. В каждый кусок мяса завернуть порцию сыра с луком и придать изделию форму пирамидки. Обвалять пирамидки в муке, обмакнуть во взбитые яйца, смешанные с солью, перцем и молоком, затем обвалять в панировочных сухарях и поставить на 10–15 минут в холодильник.

Животный жир растопить в кастрюле и нагреть так, чтобы он начал дымиться. Обжарить в горячем жире котлеты до образования румяной корочки. Картофель очистить, вымыть и нарезать соломкой, обжарить в оставшемся масле. Перед подачей к столу переложить котлеты на блюдо, полить оставшимся после жаренья маслом. Рядом положить обжаренный картофель и посыпать его вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Нров плав (плов с гранатом)

Ингредиенты

300 г баранины (мякоть), 450 г риса, 80 мл подсолнечного масла, 45 г репчатого лука, 90 мл гранатового сока, 10 г зелени кинзы, перец, соль.

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать мелкими кусочками, обжарить в масле, затем добавить очищенный, вымытый и мелко нарезанный репчатый лук, тоже слегка обжарить, влить гранатовый сок и тушить до готовности, перед окончанием тушения посолить и поперчить. Рис отварить отдельно в слегка подсоленной воде. Перед подачей к столу рис выложить на блюдо горкой, положить вокруг тушеное мясо и украсить плов вымытыми веточками кинзы.

Чров плав (плов с сухофруктами)

Ингредиенты

300 г риса, 100 г топленого масла, 40 г кураги, 30 г изюма, 30 г чернослива, 20 г миндаля, 40 г меда, 50 г лимона, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Сухофрукты замочить в теплой воде на 15–20 минут и откинуть на дуршлаг. Миндаль обдать кипятком и снять с него кожицу, затем мелко нарезать. Сухофрукты и измельченный миндаль обжарить в топленом масле, в конце добавить мед и немного воды, чтобы она покрыла продукты, тушить 10 минут. Рис отварить отдельно в слегка подсоленной и приправленной специями воде. Подавать рис с миндалем и сухофруктами под собственным соусом, украсив блюдо ломтиками лимона.

Тжвжик (блюдо из субпродуктов)

Ингредиенты

100 г сердца, 150 г печени, 120 г легкого, 50 г курдючного сала, 50 г сливочного масла, 80 г репчатого лука, 25 г томатного

пюре, 20 г зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Подготовленные субпродукты и курдючное сало промыть, нарезать кусками одинаковой величины и обжарить на сковороде в сливочном масле до золотистого цвета. После этого добавить очищенный, вымытый и мелко нарезанный репчатый лук, томатной пасты, посолить, поперчить и тушить под крышкой до готовности.

Перед подачей к столу посыпать тжвжик вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Плав апхтац дкрв (плов с копченой рыбой)

Ингредиенты

300 г копченой рыбы (кутум или жерех), 1 яйцо, 100 мл молока, 200 г риса, 80 г топленого масла, 60 г фасоли (мелкой, вареной), 20 г зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Копченую рыбу отварить, затем снять кожу и вынуть кости, филе переложить в блюдо для запекания. Яйцо взбить с молоком, полученной смесью залить рыбное филе, поставить в умеренно разогретый духовой шкаф, запекать до образования румяной корочки. Рис отварить до полуготовности в слегка подсоленной воде, смешать с фасолью, полить растопленным маслом и довести на слабом огне до готовности. Перед подачей к столу плов выложить на блюдо горкой, рядом положить запеченную рыбу, посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Карси хоровац (шашлык из баранины)

Ингредиенты

500 г баранины (мякоть, жирная), 40 г свиного сала, 70 г репчатого лука, 120 г помидоров, 120 г лимона, 0,3 г лимонной кислоты, 10 г зелени укропа и кинзы, 5 г листьев мяты (сушеных),

15 мл коньяка (или водки), кардамон, перец, соль.

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать средними кусками, посыпать их смесью перца, соли и лимонной кислоты, полить коньяком (или водкой), добавить вымытую и измельченную зелень укропа и кинзы, сушеные листья мяты, кардамон и очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук. Поставить мясо на 6–7 часов для маринования на холод. Когда мясо промаринуется, нанизать его на шпажки, чередуя с небольшими кусками сала, кружками лимона и кольцами лука. Жарить на мангале, время от времени поворачивая шпажки, чтобы мясо прожарилось равномерно со всех сторон, и поливая шашлык оставшимся маринадом. Помидоры вымыть и нанизать на другую шпажку,

обжарить отдельно. При подаче к столу гарнировать мясо жареными помидорами.

Армянский шашлык нужно подавать на специальном металлическом блюде с бортами. Шпажки с шашлыком следует поставить вертикально – шалашом, а верхушку «шалаша» украсить конусовидной цветной салфеткой.

Бастурма (шашлык маринованным)

Ингредиенты

500 г говядины (мякоть), 100 г репчатого лука, 80 мл винного уксуса, 100 г зеленого лука, 50 г лимона, 15 г базилика, 15 г зелени кинзы и укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать кусками весом по 30–40 г, положить в глубокую посуду, посыпать солью и перцем, добавить очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук, залить винным уксусом и оставить для маринования на 5–6 часов в прохладном месте. После этого нанизать маринованное мясо на шампуры вперемежку с кольцами лука и ломтиками лимона. Жарить над раскаленными углями до готовности. Перед подачей к столу посыпать бастурму вымытыми и нарезанными базиликом, зеленым луком и зеленью кинзы и укропа.

Мусака с овощами (мясо, тушенное с овощами)

Ингредиенты

500 г баранины (мякоть), 150 мл мясного бульона, 60 г сливочного масла, 50 г риса, 80 г репчатого лука, 120 г помидоров, 150 г тыквы (мякоть), 220 г картофеля, 180 г баклажанов, 100 г капусты, 80 г зелени укропа и кинзы, перец, соль.

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать кубиками весом по 10–15 г и обжарить в масле (использовать ½) до золотистого цвета. Рис отварить до полуготовности.

Репчатый лук очистить, вымыть и нашинковать, обжарить с мясом, затем смешать с рисом. Помидоры вымыть, разрезать на половинки. Картофель и баклажаны очистить и вымыть, вместе с мякотью тыквы нарезать кубиками и обжарить в оставшемся масле.

Капусту вымыть, нашинковать и ошпарить. В кастрюлю или глубокую сковороду выложить слой овощей, на них – слой жареного мяса, смешанного с репчатым луком и рисом, сверху положить половинки помидоров, влить бульон. Каждый слой нужно посолить и поперчить по вкусу. Тушить мусаку под крышкой на слабом огне в течение 25–30 минут.

Перед подачей к столу посыпать вымытой и рубленой зеленью укропа и кинзы.

Ишхан хашац (тушеная рыба)

Ингредиенты

500 г форели, 80 г зелени эстрагона (со стеблями), 10 г зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Подготовленную рыбу посыпать смесью соли и перца, тушить в небольшом количестве воды (100 мл), добавив эстрагон, на

слабом огне в течение 15 минут. Готовую рыбу осторожно переложить на блюдо, украсить вымытыми веточками петрушки.

Ишхан хоровац (форель на вертеле)

Ингредиенты

400 г форели (мелкой), 50 мл гранатового сока, 10 г сливочного масла, 15 г зелени петрушки и укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Подготовленную рыбу посыпать смесью соли и перца, нанизать на шпажки и жарить над раскаленными углями, периодически смазывая маслом. Перед подачей к столу положить на блюдо, не снимая со шпажки, полить соком граната и посыпать вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа.

Борани из цыплят с баклажанами

Ингредиенты

300 г мяса цыпленка, 400 г баклажанов, 60 г топленого масла, 200 мл мацони, 10 г сахара, 30 г зелени кинзы, корица, настой шафрана, перец, соль.

Способ приготовления

Обработанное мясо цыпленка нарезать порционными кусками, посыпать смесью соли и перца, жарить в топленом масле (использовать ½) до готовности. Баклажаны вымыть, очистить и нарезать кружками, жарить в оставшемся масле, посолив и поперчив по вкусу. Мацони окрасить настоем шафрана, добавить корицу и сахар, тщательно перемешать. Перед подачей к столу выложить мясо цыпленка на блюдо, сверху положить обжаренные кружки баклажанов, полить мацони и украсить вымытыми веточками кинзы.

Борани из цыплят с сухофруктами

Ингредиенты

500 г мяса цыпленка, 70 г топленого масла, 110 г изюма, 70 г чернослива, 60 г репчатого лука, 10 г сметаны, 20 г зелени петрушки и укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Подготовленное мясо цыпленка нарезать порционными кусками, посыпать смесью соли и перца, полить сметаной и жарить в масле. За 15 минут до готовности добавить очищенный, вымытый и мелко нарезанный репчатый лук, предварительно замоченные и промытые сухофрукты, налить немного воды и тушить 15–20 минут. Перед подачей к столу посыпать вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа.

Вместо сухофруктов можно использовать стручковую фасоль, в этом случае подавать борани следует в качестве холодной закуски. Таким же образом готовится борани из овощей (овощное рагу по-армянски).

Толма (голубцы с виноградными листьями)

Ингредиенты

500 г баранины (мякоть), 150 г бараньих костей (отваренных), 30 г муки, 200 мл мацони, 100 мл мясного бульона, 70 г риса, 70 г репчатого лука, 30 г зелени кинзы и укропа, 350 г виноградных листьев (свежих или квашеных), 2 г чеснока, 1 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Баранину (лучше молодую) промыть, пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком. Соединить фарш с рисом, вымытой и измельченной зеленью кинзы и укропа, посолить и поперчить, перемешать. Виноградные листья (свежие ошпарить) и начинить фаршем так, чтобы получилась толма в виде колбасок. На дно глубокой сковороды или кастрюли положить обвалянные в муке вареные кости, сверху плотно уложить толму, добавить немного бульона, накрыть крышкой и тушить до готовности. Перед подачей к столу

аккуратно переложить толму на блюдо, отдельно подать мацони, смешанное с солью и толченым чесноком.

Таким же образом можно приготовить толму с капустными листьями, используя в качестве подливки томатный соус.

Приготовить мясной фарш, как для толмы. Помидоры, баклажаны и болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и сердцевину, начинить овощи приготовленным фаршем. Айву или яблоки вымыть, удалить сердцевину, мякоть нарезать дольками. На дно кастрюли или глубокой сковороды положить масло, обваленные в муке бараньи кости, на них – фаршированные овощи, переложить толму дольками айвы или яблок, влить бульон и тушить до готовности. Вместо бульона можно использовать томатной пасты, разведенное водой.

Гарнир к шашлыку, домашней птице и рыбе

Ингредиенты

400 г помидоров, 400 г баклажанов, 50 г курдючного сала, 125 г болгарского перца, 100 г репчатого лука, 125 г зеленого лука, 75 г лимона, 25 г зелени петрушки, 25 г зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, надрезать вдоль, положить внутрь нарезанное маленькими кусками курдючное сало, посолить, поперчить, перевязать кулинарной нитью, аккуратно нанизать на шпажки вместе с кольцами очищенного и вымытого лука, целыми стручками очищенного от семян болгарского перца и вымытыми помидорами. Жарить над раскаленными углями до полной готовности.

Перед подачей к столу снять овощи со шпажек, удалить с баклажанов нить и снять кожицу. Зеленый лук и зелень петрушки и укропа вымыть, крупно нарезать. Лимон вымыть и нарезать кружочками.

Украсить блюдо из овощей зеленью и кружочками лимона.

Пасуп толма (голубцы из виноградных листьев

с начинкой из бобовых и сухофруктов)

Ингредиенты

60 г чечевицы, 120 г полбы, 60 г фасоли, 60 г репчатого лука, 90 мл растительного масла, 60 г кураги (без косточек), 300 г виноградных листьев, 30 г изюма, 15 г зелени укропа и кинзы, красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Чечевицу отварить, отдельно отварить фасоль, все смешать с полбой, очищенным, вымытым и мелко нарезанным репчатым луком, спассерованным в масле (использовать 20 мл) до золотистого цвета. Добавить к фаршу предварительно замоченные и промытые курагу и изюм, вымытую и измельченную зелень укропа и петрушки, посолить и поперчить, тщательно перемешать. Виноградные листья вымыть и обдать кипятком, завернуть в них приготовленную начинку так, чтобы получилась толма в виде конвертиков. Выложить тол-му рядами на дно кастрюли, влить оставшееся растительное масло и немного воды, тушить до готовности. К этому блюду можно отдельно подать мацони.

Тыква с чечевицей

Ингредиенты

300 г тыквы (мякоть), 70 г чечевицы, 45 г репчатого лука, 40 г топленого масла, 200 мл мацони, 4 г чеснока (толченого), перец, соль.

Способ приготовления

Мякоть тыквы нарезать кубиками, положить в глубокую сковороду, добавить немного воды, чтобы она слегка покрывала тыкву. Затем добавить чечевицу, очищенный, вымытый, мелко нарезанный и обжаренный в масле (использовать 15 г) репчатый лук, оставшееся топленое масло, посолить и поперчить по вкусу.

Тушить все вместе до готовности, периодически помешивая.

При подаче к столу переложить блюдо в глубокое блюдо, отдельно подать мацони, смешанное с толченым чесноком, солью и перцем.

Сторац-бадрожан (баклажаны с чесноком)

Ингредиенты

500 г баклажанов, 20 г чеснока (толченого), 60 мл растительного масла, 100 г корней петрушки, 100 г помидоров, 20 г зелени укропа и петрушки, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, удалить кожицу, плодоножки и семена, разрезать пополам вдоль, залить холодной подсоленной водой и оставить на 4–5 минут. После этого баклажаны откинуть на сито.

Удалить из каждой половинки баклажанов сердцевину, нарубить ее, смешать с толченым чесноком, вымытыми и измельченными корнями петрушки, посолить и поперчить.

Обжарить массу в растительном масле (использовать ½), постоянно помешивая. Затем полученной массой начинить баклажаны, выложить их на дно глубокой сковороды, сверху накрыть половинками вымытых помидоров, добавить немного воды, оставшееся масло и специи по вкусу, тушить на слабом огне до готовности, накрыв крышкой.

Перед подачей к столу посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Лобуц

Ингредиенты

150 г красной фасоли, 50 г репчатого лука, 30 мл растительного масла, 30 мл столового уксуса, 10 г зелени укропа, кинзы и петрушки, специи, соль.

Способ приготовления

Фасоль отварить, посолить и добавить специи по вкусу, охладить. Репчатый лук нарезать кольцами, обжарить в масле. Переложить вареную фасоль на блюдо, украсить кольцами лука, полить оставшимся после жаренья маслом, смешанным с уксусом, украсить вымытыми веточками зелени укропа, кинзы и петрушки.

Шпинатс яйцом

Ингредиенты

500 г шпината, 2 яйца, 35 г сливочного масла, 40 г зелени кинзы, перец, соль.

Способ приготовления

Шпинат вымыть, припустить в небольшом количестве подсоленной воды на слабом огне до готовности, затем откинуть на дуршлаг и дать воде стечь, слегка отжать и переложить на сковороду с разогретым сливочным маслом.

Яйца взбить, залить ими шпинат, посыпать солью и перцем по вкусу, затем поставить в умеренно разогретый духовой шкаф на 2–3 минуты.

Перед подачей к столу посыпать вымытой и измельченной зеленью кинзы и укропа, украсить кружочками лимона.

Азербайджанская кухня

Пити

Ингредиенты

600 г баранины (грудинка), 100 г гороха, 70 г репчатого лука, 550 г картофеля, 50 г алычи (сушеной), 100 г курдючного сала, 50 г томатного пюре, 2 г черного молотого перца, 2 г красного молотого перца, настой шафрана, соль.

Способ приготовления

Баранину, промытую и нарезанную крупными кусками, залить 3 л воды и варить 30–40 минут, добавив сразу после закипания бульона предварительно замоченный горох. Затем добавить сушеную алычу, курдючное сало, настой шафрана, томатной пасты, очищенные, вымытые и нарезанные репчатый лук и картофель. В конце добавить перец и соль.

Бозбаш

Ингредиенты

600 г баранины (мякоть), 600 г картофеля, 100 г репчатого лука, 600 г помидоров, 300 г стручковой фасоли, 300 г баклажанов, 150 г болгарского перца, 25 мл растительного масла, 50 г томатного пюре, 50 г зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать кусками весом по 30–40 г, залить 3–5 л воды и довести до кипения на слабом огне. Добавить очищенный, вымытый и мелко нарезанный репчатый лук, варить 40 минут. За 15 минут до окончания варки положить очищенный, вымытый и крупно нарезанный картофель (если клубни мелкие, их можно варить целиком). Вымытые, очищенные и крупно нарезанные свежие помидоры, баклажаны и болгарский перец

обжарить на сковороде в растительном масле вместе со стручковой фасолью, добавив в конце томатной пасты, затем положить обжарку в готовый бульон. Посолить, посыпать перцем, довести бозбаш до кипения и снять с огня. Перед подачей к столу посыпать суп вымытой и мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Кюфта бозбаш

Ингредиенты

300 г бараньих костей, 600 г баранины (мякоть), 150 г риса, 60 г курдючного сала, 80 г свежей или 40 г сушеной алычи, 100 г гороха, 500 г картофеля, 100 г репчатого лука, 100 г зелени укропа петрушки и сельдерея, ½ г черного молотого перца, 1 г красного молотого перца, 5 г листьев мяты (сушеных), настой шафрана, соль.

Способ приготовления

Из промытых костей и 3–5 л воды сварить бульон, кости вынуть, бульон процедить, довести до кипения, добавить горох. Мясо промыть, репчатый лук очистить, вымыть и пропустить вместе с мясом через мясорубку. Соединить фарш с рисом, солью и специями, сделать шарики, закатывая в каждый немного свежей или предварительно замоченной сушеной алычи. Мясные шарики ввести в бульон, добавить очищенный, вымытый и нарезанный кубиками картофель, варить до готовности. За 10–15 минут до окончания варки ввести в суп мелко нарезанное курдючное сало, посолить, поперчить, добавить настой шафрана и измельченные сушеные листья мяты. Перед подачей к столу посыпать суп вымытой и мелко нарезанной зеленью укропа, петрушки и сельдерея.

Довга с мясом (суп гороховый с фрикадельками)

Ингредиенты

300 г бараньих костей, 600 г баранины (мякоть), 100 г репчатого лука.

Способ приготовления

Из костей и 3–5 л воды сварить бульон, кости вынуть, бульон процедить, довести до кипения, добавить горох. Затем добавить в суп рис, вымытый и крупно нарезанный щавель или шпинат, мясные шарики, мацони. Перед окончанием варки суп посолить и поперчить. Подавать к столу, посыпав суп мелко нарезанной зеленью кинзы, укропа и кявяра (или молодого чеснока). Можно подавать суп как в теплом, так и в холодном виде.

Суду хингал (суп с лапшой)

Ингредиенты

300 г бараньих костей, 600 г баранины (мякоть), 100 г муки, 1 яйцо, 150 г гороха, 70 г топленого масла, 100 г репчатого лука, 50 мл винного уксуса, 100 г зелени кинзы и укропа, 5 г листьев мяты (сушеных), специи, соль.

Способ приготовления

Из 3 л воды и промытых костей сварить бульон, процедить, снова довести до кипения. Мясо нарезать кусочками и варить в бульоне до готовности, добавив предварительно замоченный горох. Из муки, яйца и небольшого количества воды замесить пресное тесто. Тесто раскатать, нарезать прямоугольниками размером 2 х 3 см и положить их в суп за 5 минут до окончания варки. В это же время ввести в суп пассерованный в топленом масле репчатый лук, предварительно очищенный, вымытый и мелко нарезанный, соль и специи. В конце добавить вымытую и мелко нарезанную зелень кинзы и укропа.

При подаче к столу посыпать суп измельченной сушеной мятой. Отдельно подать уксус.

Бозартма из баранины

Ингредиенты

600 г баранины (мякоть), 50 г топленого масла, 180 г помидоров, 130 г репчатого лука, 45 г алычи (сушеной), 100 г

зелени кинзы, 100 г зелени укропа, 10 г листьев мяты (свежих), 1 лимон, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать средними кусками, обжарить в топленом масле. Затем добавить вымытые и крупно нарезанные помидоры, очищенный, вымытый и мелко нарезанный репчатый лук, предварительно замоченную алычу. Тушить до готовности, в конце посолить, добавить специи, вымытую и измельченную зелень кинзы, укропа и листья мяты.

Лимон вымыть, нарезать тонкими ломтиками. Подать к столу, украсив блюдо ломтиками лимона.

Дограмач (окрошка овощная)

Ингредиенты

500 мл мацони, 150 г огурцов, 100 г зеленого лука, 40 г зелени укропа, 2 яйца (сваренных вкрутую), 25 г листьев мяты (свежей), перец, соль.

Способ приготовления

Готовое мацони тщательно взбить, разбавить 200 мл холодной кипяченой воды.

Огурцы вымыть, срезать кожицу, зеленый лук, укроп и листья мяты вымыть. Яйца очистить, затем мелко нарезать вместе с зеленью и ввести в мацони, добавив соль и перец по вкусу. Перед подачей к столу охладить.

Овдух (окрошка мясная)

Ингредиенты

180 г вареной говядины (мякоть), 350 мл мацони, 180 г огурцов, 130 г зеленого лука, 15 г сахара, 15 г зелени кинзы, 30 г зелени укропа, 10 г листьев свежей мяты, перец, соль.

Способ приготовления

В мацони, разбавленное 150 мл холодной кипяченой воды, положить вымытые, очищенные и мелко нарезанные огурцы, зеленый лук, зелень укропа и кинзы, соль, перец и сахар. Окрошку охладить, перед подачей к столу добавить нарезанное мелкими кусочками отварное мясо и предварительно вымытые и измельченные листья свежей мяты.

Шашлык по-азербайджански

Ингредиенты

600 г баранины (почечная часть или мякоть задней ноги), 150 г репчатого лука, 100 мл винного уксуса, 25 г сливочного масла, 100 г зеленого лука, 350 г помидоров, 70 мл соуса ткемали, 120 г барбариса, 100 г лимона, 100 г зелени укропа, петрушки и кинзы, перец, соль.

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать кубиками весом по 30–40 г, посолить, посыпать молотым перцем, добавить очищенный, вымытый и мелко нарезанный репчатый лук, добавить винный уксус, перемешать, накрыть крышкой и убрать на холод на 45 часов. Молодую баранину можно мариновать без уксуса. Подготовленные куски мяса нанизать на шампуры, смазать сливочным маслом и жарить над раскаленными углями до готовности. Барбарис замочить в теплой воде. Лимон, зелень и помидоры вымыть, лимон нарезать дольками. Готовый шашлык выложить на блюдо, посыпать измельченной зеленью укропа, петрушки и кинзы.

В качестве гарнира подать крупно нарезанные зеленый лук и свежие помидоры, украсить шашлык дольками лимона, отдельно подать соус ткемали и барбарис.

Бадымджан долмасы (баклажаны фаршированные)

Ингредиенты

350 г баранины (мякоть), 30 г зелени укропа и кинзы, 150 мл мясного бульона, 40 г топленого масла, 100 г помидоров, перец, соль.

Способ приготовления

Баранину пропустить вместе с репчатым луком через мясорубку, посолить и поперчить. Полученный фарш обжарить в топленом масле, непрерывно помешивая, затем добавить в него вымытую и измельченную зелень укропа и кинзы, перемешать. Баклажаны очистить, вымыть, бланшировать, затем удалить сердцевину и начинить мясным фаршем. Выложить фаршированные баклажаны в глубокую посуду, сверху положить вымытые и крупно нарезанные помидоры, залить бульоном и тушить 25–30 минут.

Ярцах долмасы (голубцы)

Ингредиенты

350 г баранины (мякоть), 150 мл мясного бульона, 40 г курдючного сала, 100 г виноградных листьев (свежих), 40 г репчатого лука, 40 г риса, 40 г гороха, 40 г зелени кинзы, 40 г зелени укропа, 100 мл мацони, 10 г листьев мяты (сушеных), корица (молотая), черный молотый перец, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Баранину промыть, пропустить вместе с очищенным и вымытым репчатым луком через мясорубку, посолить, поперчить, добавить вымытую и измельченную зелень кинзы и укропа, промытый рис и предварительно замоченный горох. Полученную массу тщательно перемешать. Виноградные листья вымыть, обдать кипятком и завернуть в них фарш. Выложить голубцы в глубокую сковороду или кастрюлю, добавить бульон и мелко нарезанное курдючное сало, тушить на слабом огне в течение 25–30 минут. За 5-10 минут до готовности добавить корицу и сушеные листья мяты.

Подавать к столу, полив оставшимся после тушения соусом, отдельно подать мацони.

Парна дошалая (плов)

Ингредиенты

500 г баранины (мякоть), 100 мл мясного бульона, 300 г риса, 100 г топленого масла, 150 г абрикосов, 100 г каштанов, 40 г репчатого лука, тмин (молотый), корица, настой шафрана, перец, соль.

Способ приготовления

Баранину обжарить целым куском в топленом масле (использовать ½), нарезать порционными кусками, поперчить, посолить и припустить в мясном бульоне. Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Абрикосы вымыть, удалить косточки. Каштаны очистить и обжарить в масле (использовать ⅓) вместе с луком.

Добавить пассерованные лук и каштаны, а также абрикосы к мясу, посыпать тмином, тушить до готовности. Отдельно приготовить из риса плов, окрасив его настоем шафрана. При подаче к столу выложить плов на блюдо горкой, сверху положить тушеное мясо с абрикосами и каштанами, полить оставшимся растопленным маслом и посыпать корицей.

Джуджа (плов)

Ингредиенты

300 г мяса цыпленка, 200 г риса, 80 г сливочного масла, 50 г зелени укропа, 50 г зелени кинзы, красный молотый перец, черный молотый перец, настой шафрана, соль.

Способ приготовления

Мясо цыпленка промыть, нарубить порционными кусками, посолить и поперчить, обжарить в сливочном масле (использовать Уд) до образования золотистой корочки. Предварительно замоченные изюм и курагу откинуть на дуршлаг, затем припустить в оставшемся масле. Рис промыть, отварить, часть окрасить настоем шафрана, остальной смешать с сухофруктами, добавить перец и соль. Перед подачей к столу горкой выложить на блюдо плов, полить его оставшимся после жаренья маслом, по краю разложить жареное мясо цыпленка, украсив его веточками вымытой зелени.

Чихиртма (плов из курицы и баранины)

Ингредиенты

150 г мяса курицы (филе), 150 г баранины, 200 г риса, 40 г топленого масла, 30 г животного жира, 120 г репчатого лука, 2 яйца, 1 г лимонной кислоты, 30 г зелени укропа, 30 г зелени кинзы, корица (молотая), настой шафрана перец, соль.

Способ приготовления

Рис отварить, часть окрасить настоем шафрана. Куриное филе обжарить в жире (использовать ½), нарезать кусками. Баранину нарезать небольшими кусками, также обжарить в оставшемся жире. Затем добавить масло, мелко нарезанный репчатый лук, лимонную кислоту, корицу, соль и перец, залить взбитым яйцом, в которое добавлена измельченная зелень укропа и кинзы, запекать в умеренно разогретом духовом шкафу до готовности. При подаче к столу отдельно подать плов.

Тава-кебаб (биточки из бараньего фарша)

Ингредиенты

300 г баранины (мякоть), 60 г топленого курдючного жира, 20 мл винного уксуса, 70 г репчатого лука, 10 г листьев мяты (свежих), 30 г зелени кинзы и укропа, 2 яйца, 5 г сахара, перец, соль.

Способ приготовления

Баранину промыть, пропустить через мясорубку, сформовать из фарша биточки и обжарить их в курдючном жире, посыпать очищенным, вымытым и мелко нарезанным репчатым луком, залить взбитыми яйцами, смешанными с уксусом, сахаром и солью. Поставить в умеренно разогретый духовой шкаф, запекать до готовности. При подаче к столу украсить вымытыми и измельченными зеленью кинзы и укропа и листьями мяты.

Люля-кебаб (шашлык из бараньего фарша)

Ингредиенты

500 г баранины (мякоть), 20 г курдючного сала, 30 г репчатого лука, 70 г зеленого лука, 6 г сумаха, 20 г зелени укропа, 10 г зелени кинзы, перец, соль.

Способ приготовления

Баранину промыть, репчатый лук очистить и вымыть, пропустить все через мясорубку вместе с курдючным салом, заправить солью и перцем.

Сформовать из фарша сардельки, нанизать их на шпажки и жарить над раскаленными углями до полной готовности. Отдельно подать сумах, вымытые зеленый лук и зелень укропа и кинзы. К этому блюду также можно подать лаваш.

Каурма хингал (мясо с гарниром)

Ингредиенты

500 г баранины (мякоть), 200 г муки, 100 мл мясного бульона, 100 г репчатого лука, 80 г топленого масла, 0,6 г лимонной кислоты, 50 г брынзы (тертой), 30 г зелени кинзы, 30 г зелени укропа, 1 яйцо, красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать кусочками весом по 25–30 г, поперчить, посолить и обжарить в топленом масле (использовать ⅓). Затем добавить очищенный, вымытый и мелко нарезанный репчатый лук, лимонную кислоту, влить бульон и тушить под крышкой до готовности. Из муки, яйца, соли и небольшого количества воды замесить крутое тесто, раскатать его в пласт толщиной до 1 мм и нарезать ромбиками. Отварить ромбики в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и заправить оставшимся маслом. При подаче гарнировать тушеное мясо ромбиками из теста и посыпать тертой брынзой.

Белорусская, украинская, русская, молдавская кухня

Белорусская кухня

Борщ

Ингредиенты

2 ½ л хлебно-свекольного кваса, 200 г говядины (мякоть), 150 г говяжьих костей, 100 г свекольной ботвы, 50 г зеленого лука, 150 г репчатого лука, 200 г кислой капусты, 400 г свеклы, 200 г помидоров, 50 г фасоли, 5 горошин черного перца, 1–2 лавровых листа, 500 г картофеля, 120 г пшеничной муки, 120 г сметаны, 50 г зелени укропа и петрушки, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать небольшими кусками, опустить в хлебно-свекольный квас вместе с промытыми костями и сварить бульон. Кости и мясо вынуть, бульон процедить и довести до кипения. Затем положить в него вымытые и измельченные зелень укропа и петрушки, листья свеклы, очищенный и вымытый репчатый лук, проварить и процедить.

Свеклу вымыть, запечь в духовом шкафу, остудить, очистить, нашинковать, положить в борщ, добавить вымытые и разрезанные пополам помидоры, очищенный, вымытый и нарезанный кубиками картофель, а также фасоль, предварительно отдельно отваренную до полуготовности. За 30 минут до окончания варки положить в борщ кислую капусту, черный перец горошком и лавровый лист, ввести муку, размешанную в 100 мл бульона, прокипятить, влить сметану, посолить и приправить специями по вкусу. В суповые миски положить куски мяса, вымытый и мелко нарезанный зеленый лук, влить борщ. К борщу можно подать ватрушки с творогом, пышки с грибами и гречневые крутоны.

Борщ с репой

Ингредиенты

300 г говяжьих или телячьих костей, 220 г свеклы, 200 г картофеля, 250 г репы, 40 г репчатого лука, 50 г моркови, 30 г

томатного пюре, 10 г свиного сала, 10 мл столового уксуса, 30 г сметаны, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Свеклу вымыть и отварить в воде с добавлением уксуса. Сварить из костей и 2 л воды бульон, затем кости вынуть, бульон процедить и довести до кипения. Затем положить в него очищенные, вымытые и нарезанные кубиками картофель и репу, варить 20 минут. После этого добавить очищенную и нарезанную соломкой свеклу, предварительно очищенные, вымытые и мелко нарезанные, а затем спассерованные в сале репчатый лук и морковь, томатного пюре.

Варить борщ еще 10–15 минут, заправить специями и солью по вкусу. Перед подачей к столу заправить сметаной.

Щи кислые с грибами или гречневой кашей

Ингредиенты

300 г говяжьих костей, 400 г квашеной капусты, 30 г белых грибов (сушеных), 50 г моркови, 30 г зелени петрушки, 50 г репчатого лука, 50 г томатного пюре, 10 г пшеничной муки, 20 г жира, 20 г сметаны, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Из 2 л воды и промытых костей сварить бульон, кости вынуть, бульон процедить и довести до кипения. После этого положить в него промытые сушеные грибы и квашеную капусту, варить до готовности. Затем грибы вынуть и нашинковать.

Морковь и репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать, пассеровать в жире, затем добавить муку и томатного пюре, прогревать все вместе в течение 10 минут. Приготовленную заправку и грибы положить в щи, посолить и варить еще 10 минут.

Перед подачей к столу заправить щи сметаной и посыпать специями, вымытой и измельченной зеленью петрушки.

Картофельный суп с клецками

Ингредиенты

600 г картофеля 150 г моркови 120 г репчатого лука 80 г сала, 1–2 лавровых листа, 50 г зелени укропа и петрушки, 4–5 горошин черного перца, соль.

Для клецек: 120 г пшеничной муки, 40 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 200 мл молока, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками и положить в кипящую подсоленную воду (2 л), варить 1015 минут на слабом огне. Сало нарезать мелкими кубиками и растопить на сковороде. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать тонкими полукольцами и пассеровать в сале. Когда лук приобретет золотистый цвет, собрать его со сковороды ложечкой с дырками, в том же сале пассеровать очищенную, вымытую и нарезанную тонкой соломкой морковь. Когда она обжарится, все содержимое сковороды, а также пассерованый лук, лавровый лист и перец горошком выложить в картофельный суп.

Приготовить клецки. Сливочное масло растереть с яичными желтками, постепенно ввести в эту смесь молоко и муку, посолить и тщательно вымесить. Яичные белки взбить в пену и осторожно ввести в тесто. Когда суп закипит, опустить в него клецки, набирая тесто смоченной в воде чайной ложкой. Варить суп еще 7-10 минут под крышкой. Подавать к столу с зеленью укропа и петрушки. Таким же способом можно приготовить суп с добавлением грибов.

Суп молочный с картофельными клецками

Ингредиенты

400 г картофеля, 500 мл молока, 10 г сливочного масла, 1 яйцо, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, натереть на мелкой терке, отжать сок, смешать с яйцом, посолить и поперчить по вкусу. Из присоленной массы сформовать шарики с помощью чайной ложки

и отварить их в кипящем молоке с добавлением небольшого количества воды. Перед подачей к столу заправить суп сливочным маслом.

Холодник

Ингредиенты

1-1 ½ л мясного бульона, 300 г щавеля, 60 г огурцов, 40 г зеленого лука, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 40 г сметаны, 6 г сахара, 10 г зелени укропа, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Щавель вымыть, нарезать соломкой и отварить в бульоне до готовности, охладить. Яйцо очистить, отделить желток, растереть его с сахаром, белок измельчить.

Зеленый лук вымыть, мелко нарезать, растереть с солью и специями. Огурцы вымыть, мелко нарезать. Положить все подготовленные продукты в охлажденный отвар с щавелем. Перед подачей к столу заправить холодник сметаной и посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа.

Можно также приготовить холодник со свеклой, при этом нужно предварительно отварить свеклу вместе со щавелем в соотношении 1 ½: 1.

Суп молочный с морковью и картофелем

Ингредиенты

700 мл молока, 150 г моркови, 350 г картофеля, 20 г сливочного масла, 20 г сахара, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками и припустить в небольшом количестве подсоленной воды до полуготовности.

Картофель очистить, вымыть и нарезать более крупными кубиками, добавить к моркови, варить до готовности. Затем воду

слить, овощи залить кипящим молоком. Заправить суп сливочным маслом, добавить соль и сахар, приправить специями по вкусу.

Суп перловый с грибами

Ингредиенты

200 г картофеля, 50 г перловой крупы, 40 г белых грибов (сушеных), 40 г моркови, 20 г корня петрушки, 50 г репчатого лука, 20 г жира, 40 мл сливок, соль.

Способ приготовления

Сушеные белые грибы промыть, отварить в 2 л воды, затем грибной отвар процедить. В кипящий отвар опустить перловую крупу, очищенный, вымытый и нарезанный кубиками картофель, посолить и варить до готовности. Репчатый лук, морковь и корень петрушки очистить, вымыть и мелко нарезать, пассеровать в жире вместе с отварными грибами, затем ввести в суп. Перед подачей к столу заправить суп сливками.

Бульон с колдунами и ушками

Ингредиенты

Для бульона: 500 г мясных костей, 20 г моркови, 20 г корня петрушки, 20 г репчатого лука, перец, соль.

Для колдунов: 250 г муки, 1 яйцо, 180 г говядины, 250 г свинины, 20 г репчатого лука, соль.

Для ушек: 150 г пшеничной муки, 1 яйцо, 60 г молока (кислого), 10 г сахара, 10 г жира.

Способ приготовления

Из костей и 3 л воды сварить бульон, затем добавить очищенные, вымытые и нарезанные соломкой морковь, репчатый лук, корень петрушки, посолить, приправить специями и варить до готовности. Бульон процедить.

Приготовить колдуны, замесив из муки, соли, перца и яйца тесто, которое можно при необходимости разбавить небольшим

количеством воды. Тесто раскатать и нарезать крупными квадратами. Из предварительно промытых говядины и свинины, а также подготовленного репчатого лука сделать фарш, пропустив продукты через мясорубку. Начинить квадраты из теста фаршем и защипнуть, как пельмени.

На несколько секунд погрузить колдуны в кипящую воду, чтобы удалить излишек муки, затем переложить в кипящий процеженный бульон. Варить на слабом огне 5–8 минут.

Приготовить ушки, замесив крутое тесто из муки, яйца, молока (кислого) и сахара. Раскатать тесто в пласт толщиной ½ см, разрезать его на ромбики 3 × 4 см. Противоположные концы ромбиков соединить и защипнуть, выложить на противень, смазанный жиром, поставить в разогретый духовой шкаф и запекать до готовности.

Перед подачей к столу положить ушки на пирожковую тарелку, отдельно подать бульон с колдунами.

Картофельные колдуны с мясной и грибной начинкой

Ингредиенты

1,2 кг картофеля, 50 г муки, 75 г сливочного масла, 200 г сметаны, 100 г зелени укропа и петрушки, специи (любые), соль.

Для грибного фарша: 200 г белых грибов (сушеных), 100 г репчатого лука, 50 г сливочного масла, перец, соль.

Для мясного фарша: 400 г свинины (мякоть, жирной), 100 г репчатого лука, перец, соль.

Способ приготовления

Сушеные белые грибы промыть, отварить в воде, затем воду слить, грибы нарубить и обжарить в сливочном масле, добавив нашинкованный репчатый лук, посолить и поперчить. Свинину промыть, мелко нарубить ножом, соединить с вымытым, очищенным и нашинкованным репчатым луком, посолить и поперчить. Картофель натереть на терке, отжать сок в отдельную посуду. Дать соку отстояться, после чего слить, а оставшийся крахмал соединить с картофельной массой и мукой, посолить, приправить специями и перемешать. Сформовать из картофельной массы лепешки, в центр которых положить по отдельности грибной и мясной фарш. Закатать лепешки, придав им форму шарика, обвалять в муке и обжарить в сливочном

масле. Затем переложить колдуны в посуду для запекания, залить сметаной и поставить в умеренно разогретый духовой шкаф на 30–40 минут. Перед подачей к столу посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки. Подавать в горячем виде. Отдельно можно подать свежие овощи, квашеную капусту, соленые огурцы, моченую бруснику или консервированные яблоки. Колдуны также хорошо сочетаются с мясным и грибным бульоном.

Клецки из бульбы с мясом

Ингредиенты

700 г картофеля, 200 г пшеничной муки, 300 г говядины (мякоть), 100 г репчатого лука, 100 г сметаны, 100 г зелени укропа и петрушки, тмин, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, натереть на терке, положить на сито и дать жидкости стечь. Затем добавить в картофельную массу соль, перец, тмин, муку (использовать ⅓) и тщательно перемешать.

Говядину промыть, пропустить через мясорубку вместе с очищенным, вымытым репчатым луком, посолить и поперчить по вкусу. Из картофельной массы сформовать лепешки, внутрь которых положить мясной фарш, защипнуть, как пельмени, обвалять в муке и отварить в подсоленной воде до готовности.

Перед подачей к столу переложить в глубокое блюдо, полить сметаной и посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Клецки капустные

Ингредиенты

100 г белокочанной капусты, 150 мл молока, 60 г сливочного масла, 170 г манной крупы, 3 яйца, 9 г сахара, 30 г панировочных сухарей, 30 г сметаны, 20 г зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Белокочанную капусту вымыть, нашинковать, залить молоком, добавить масло (использовать ⅓) и припустить до готовности на слабом огне. Затем всыпать манную крупу, проварить до загустения, немного охладить и добавить яйца, соль, сахар и перец. Полученную массу перемешать, выложить на посыпанную панировочными сухарями доску, сформовать колбаску толщиной 3 см и нарезать из нее клецки. Варить их в подсоленной кипящей воде на слабом огне в течение 10 минут, затем вынуть шумовкой, дать воде стечь, положить на противень, смазанный оставшимся маслом, и запечь до готовности в разогретом духовом шкафу. Перед подачей к столу полить сметаной и посыпать вымытой и рубленой зеленью укропа и петрушки.

Клецки с мясом

Ингредиенты

200 г говядины (мякоть) 650 г картофеля, 30 г пшеничной муки, 10 г репчатого лука, 10 г сливочного маргарина, 60 г сметаны, 20 г зелени петрушки и сельдерея, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, натереть на мелкой терке, отжать, соединить с солью и мукой и перемешать. Говядину промыть, пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком, посолить и приправить специями, перемешать.

Из картофельной массы сформовать клецки, начинить их мясным фаршем, обжарить в сливочном маргарине, выложить в кастрюлю, залить сметаной и тушить на слабом огне до готовности.

Перед подачей к столу посыпать вымытой и измельченной зеленью петрушки и сельдерея.

Галки рыбные (рыбные клецки)

Ингредиенты

500 г рыбного филе (любого), 50 г репчатого лука, 20 г крахмала, 100 мл молока, 100 мл соуса-хрена, перец, соль.

Способ приготовления

Филе рыбы пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком, добавить крахмал, соль, перец, молоко и перемешать. Из полученной массы сделать клецки, отварить их в подсоленной воде.

Подать к столу с соусом-хреном.

Это блюдо очень вкусно как в холодном, так и в горячем виде.

Картофель, фаршированный мясом

Ингредиенты

800 г картофеля (крупного), 300 г говядины (мякоть), 100 г репчатого лука, 80 г томатной пасты, 150 г моркови, 70 г пшеничной муки, 100 г жира, 120 г сметаны, 30 г зелени укропа и петрушки, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, сделать в каждом клубне отверстие с помощью ножа. Говядину промыть, пропустить через мясорубку вместе с очищенными и вымытыми репчатым луком и морковью, посолить, приправить специями и перемешать.

Приготовленным фаршем начинить картофель, обжарить в жире (использовать ⅓) до золотистого цвета со всех сторон. После этого положить фаршированный картофель на противень, смазанный жиром (использовать ⅓), и полить сметаной (использовать ⅓). Запекать до готовности в разогретом духовом шкафу. Из оставшейся сметаны, жира, томатной пасты и муки приготовить соус, проварить его на слабом огне до загустения, затем добавить в него вымытую и измельченную зелень укропа и петрушки. Перед подачей к столу полить запеченный картофель приготовленным соусом.

Картофель отварной с солеными грибами

Ингредиенты

300 г картофеля, 200 г грибов (любых, соленых), 25 г репчатого лука, 20 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть, обсушить, крупные разрезать на две-три части, соединить с очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым луком, поперчить и посолить, заправить растительным маслом. Картофель очистить, вымыть, нарезать крупными кусками, отварить в подсоленной воде. Перед подачей к столу переложить картофель на блюдо, рядом выложить грибы.

Картофель по-селянски

Ингредиенты

500 г картофеля, 30 г репчатого лука, 20 г моркови, 250 г свинины (мякоть), 20 г томатного пюре, 50 г сливочного масла, 1–2 лавровых листа, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель, морковь и репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кубиками. Свинину промыть, нарезать небольшими кусками. Обжарить по отдельности мясо и овощи в сливочном масле, затем переложить в горшочки (мясо внизу, овощи сверху) вместе с маслом, в котором все жарилось, залить томатом-пюре, поперчить и посолить по вкусу, добавить измельченный лавровый лист и запекать в умеренно разогретом духовом шкафу в течение 30–40 минут. Подавать к столу это блюдо нужно в горшочках.

Картофляики

Ингредиенты

600 г картофеля, 50 г муки, 1 яйцо, 10 г животного жира, 80 г сметаны, 25 г сливочного масла, 20 г зеленого лука, 20 г зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель отварить в мундире, затем очистить, протереть через мелкую терку, соединить с мукой (использовать $^4/_5$), сливочным маслом (использовать ½), яйцом, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать. Из полученной массы сформовать небольшие шарики, ромбики или кубики, выложить их на смазанный жиром противень и запечь в умеренно разогретом духовом шкафу до готовности. Затем полить сметаной и предварительно растопленным оставшимся сливочным маслом, прогреть в течение 5–7 минут. Перед подачей к столу посыпать вымытыми и измельченными зеленым луком и зеленью укропа.

Комовики (картофельные пирожки с начинкой из круп или фасоли)

Ингредиенты

500 г картофеля, 1 яйцо, 40 г пшеничной муки, 50 г сметаны, 30 г зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Для фарша: 60 г репчатого лука, 60 г фасоли (40 г пшена или 50 г риса,), 15 г сливочного масла, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, натереть на терке, смешать с яйцом и мукой (использовать ¼), посолить и поперчить, тщательно перемешать. Фасоль (пшено или рис) отварить, соединить с очищенным, вымытым, мелко нарезанным и спассерованным в масле репчатым луком, посолить и приправить специями по вкусу. Сформовать из картофельной массы пирожки, начинив их фаршем из фасоли с луком. Запанировать пирожки в муке и выпекать в умеренно разогретом духовом шкафу до готовности. Перед подачей к столу полить сметаной, посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Крокеты картофельные с мясом

Ингредиенты

500 г картофеля, 1 яйцо, 100 г свинины (мякоть), 50 г репчатого лука, 30 г сала (топленого), 15 г пшеничной муки, 30 г панировочных сухарей, 35 г сметаны, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, натереть на терке, отжать и соединить с яйцом, мукой, посолить, приправить специями по вкусу и тщательно перемешать. Сформовать из полученной массы шарики. Свинину промыть, пропустить через мясорубку, соединить с вымытым, очищенным, нашинкованным и спассерованным в топленом сале (использовать ⅓) репчатым луком, посолить, поперчить, перемешать. Полученным фаршем начинить картофельные шарики, закатать их, запанировать в сухарях, обжарить в оставшемся топленом сале, добавить немного воды и припустить на слабом огне под крышкой до готовности.

Перед подачей к столу полить взбитой сметаной.

Печень по-гомельски

Ингредиенты

200 г говяжьей печени, 50 г сала или шпика, 50 г моркови, 150 мл мясного бульона, 50 г корня петрушки, 50 г корня сельдерея, 50 г репчатого лука, 15 мл растительного масла, 20 г зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Печень промыть, нарезать ломтиками толщиной 1 ½ см, на каждый ломтик положить кусок сала или шпика толщиной ½ см, сверху – слой очищенного, вымытого, нашинкованного и спассерованного репчатого лука, посыпать солью и перцем.

Свернуть изделие в виде рулета, перевязать кулинарной нитью, опустить в кипящее растительное масло, жарить, пока не образуется румяная корочка. Затем рулет вынуть, выложить в глубокую сковороду, добавить очищенные, вымытые и нарезанные соломкой корнеплоды, влить бульон и тушить на слабом огне до готовности. Перед подачей к столу рулет

охладить, нарезать тонкими ломтиками и посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Дрочена картофельная со свининой

Ингредиенты

500 г картофеля, 6 г пшеничной муки, 15 г сала (шпик), 1 ½ г соды, 100 г свинины (мякоть), 50 г репчатого лука, 10 г сливочного масла, 10 г жира, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, натереть на терке, соединить с мукой, солью, перцем, содой, очищенным, вымытым, нашинкованным и спассерованным в масле репчатым луком. Свинину промыть, мелко нарезать, обжарить в сале, соединить с картофельной массой, все тщательно перемешать. Выложить полученную массу на противень, смазанный жиром, поставить в разогретый духовой шкаф и запекать по готовности. Подавать к столу дрочену следует в горячем виде.

Зразы картофельные

Ингредиенты

500 г картофеля, 100 г говядины (мякоть), 30 г репчатого лука, 40 г шпика, специи (любые), соль.

Способ приготовления

250 г картофеля очистить, вымыть, натереть на терке, остальную часть отварить в мундире, затем очистить и также натереть на терке, смешать с сырым тертым картофелем, посолить и приправить специями по вкусу. Говядину промыть, отварить в подсоленной воде, пропустить через мясорубку, соединить с очищенным, вымытым, измельченным и спассерованным в растопленном шпике (использовать ⅓) репчатым луком. Разделать картофельную массу на лепешки, начинить их мясным фаршем и придать форму зраз. Жарить

зразы в предварительно растопленном оставшемся шпике до образования румяной корочки. Подавать к столу в горячем виде, полив оставшимся после жаренья жиром со шкварками.

Фаршированные куриные ножки

Ингредиенты

3 куриных окорочка, 3 ломтика белого хлеба, 75 мл молока, 40 г куриной печени, 80 г репчатого лука, 60 г сливочного масла, 15 г сметаны, 3 г молотого мускатного ореха, 1 г корицы, перец, соль.

Способ приготовления

Окорочка промыть, аккуратно снять с них кожу так, чтобы она осталась прикрепленной только к самому концу ножки. Остальную часть отрубить вместе с косточкой, отделить мякоть и пропустить через мясорубку. Хлеб замочить в молоке, затем отжать, дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой и соединить с куриным фаршем. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать и слегка обжарить на сковороде в сливочном масле (использовать ½), охладить и выбрать ложкой с дырками, затем переложить к куриному филе. В этом же масле куриную печень, предварительно промытую и ошпаренную кипятком, жарить 5 минут. Затем охладить, нарубить и перемешать с луком и мясом, добавить мускатный орех, корицу, перец, соль.

Приготовленным фаршем начинить куриную кожу, зашить ее, выложить на противень, смазанный оставшимся маслом, поставить в духовой шкаф, разогретый до 180 °С, и запекать в течение 1520 минут. Подавать к столу со сметаной.

Копытка (картофельные брусочки)

Ингредиенты

500 г картофеля, 2 г соды, 250 г пшеничной муки, 200 мл мясного бульона, 60 г репчатого лука, 40 г шпика, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Картофель натереть на терке, добавить соль, соду и пшеничную муку, перемешать. Сделать из картофельной массы небольшие плоские лепешки и выпечь их в предварительно разогретом духовом шкафу. Репчатый лук нашинковать, обжарить в растопленном шпике. Копытку опустить в кипящий бульон на 10–15 минут, затем переложить на блюдо и подать с жареным луком и шпиком.

Блюдо из картофеля грибов и капусты

Ингредиенты

300 г картофеля (вареного), 150 г шампиньонов (вареных), 50 г репчатого лука, 70 г квашеной капусты, 20 мл растительного масла, 10 г зелени укропа и петрушки, 6 мл столового уксуса, 6 г сахара, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Вареный картофель нарезать мелкими ломтиками, добавить нашинкованную квашеную капусту, очищенный, вымытый и нарезанный полукольцами репчатый лук, а также нарезанные соломкой вареные шампиньоны. Заправить салат уксусом и растительным маслом, посыпать сахаром, солью и специями по вкусу, тщательно перемешать и подать к столу, украсив вымытыми веточками укропа и петрушки.

Гречневая каша с бараниной

Ингредиенты

150 г гречневой крупы (необжаренной), 80 мл мясного бульона, 300 г баранины (мякоть), 25 г сливочного масла, 40 г репчатого лука, 30 г томатного пюре, 10 г маргарина, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать кусками весом по 20–40 г, обжарить в сливочном масле, затем залить бульоном, добавить томатную пасту, очищенный, вымытый, нашинкованный и спассерованный в маргарине репчатый лук, тушить все вместе до полуготовности. Гречневую крупу обжарить на сухой сковороде до светлокоричневого цвета и варить в подсоленном кипятке, пока она не набухнет.

Излишек воды слить, недоваренную крупу соединить с бараниной, добавить специи и тушить на слабом огне под крышкой до готовности.

Мачанка с картофелем

Ингредиенты

300 г свинины или 350 г баранины (мякоть), 20 г сала (топленого), 10 г пшеничной муки, 60 г репчатого лука, 40 г корня петрушки, 40 г сметаны, 400 г картофеля, 15 г зелени укропа, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Свинину или баранину промыть, нарезать средними кусками, обжарить в топленом сале, затем добавить немного воды, накрыть крышкой и тушить. За 10 минут до готовности мясо достать шумовкой, на оставшемся бульоне приготовить соус, добавив специи, очищенные, вымытые и нашинкованные репчатый лук и корень петрушки, муку и сметану. Положить в соус мясо и довести до готовности в предварительно разогретом духовом шкафу. Картофель очистить, вымыть и крупно нарезать, отварить в подсоленной воде.

Перед подачей к столу переложить картофель на блюдо, сверху выложить мясо с соусом, посыпать вымытой, измельченной зеленью укропа.

Блюдо из редьки, огурцов и зеленого лука

Ингредиенты

150 г редьки, 100 г огурцов, 25 г зеленого лука, 80 г сметаны, 10 мл лимонного сока, перец, соль.

Способ приготовления

Редьку очистить, натереть на крупной терке, смешать с вымытыми и нашинкованными огурцами, посолить, поперчить. Заправить салат лимонным соком, полить сметаной, тщательно перемешать, придать форму горки и посыпать вымытым и измельченным зеленым луком.

Драники (оладьи)

Ингредиенты

700 г картофеля 60 г пшеничной муки 60 г растительного масла 2 г соды, 50 г сливочного масла или 70 г сметаны, 15 г зелени укропа, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, натереть на терке, соединить с пшеничной мукой, солью и содой, перемешать. Полученную массу набирать ложкой и выкладывать в сковороду с разогретым растительным маслом. Подавать оладьи к столу, полив растопленным сливочным маслом или сметаной и посыпав вымытой и измельченной зеленью укропа.

Дяд (пирог со сладкой начинкой)

Ингредиенты

50 г сливочного масла, 1 яйцо (для смазывания пирога).

Для теста: 400 мл молока, 800 г пшеничной муки, 30 г дрожжей, 300 г сахара, 100 г топленого масла, 5 желтков, 2 г лимонной кислоты, соль.

Для начинки: 400 г яблочного варенья, 60 г изюма, 20 г фиников, 10 г клюквы.

Способ приготовления

Из всех перечисленных ингредиентов замесить дрожжевое

тесто.

Когда оно подойдет, разделить его на две части, каждую раскатать в тонкий пласт.

В подогретое яблочное варенье добавить предварительно замоченный изюм, вымытые и мелко нашинкованные финики и клюкву, смесь остудить.

Один пласт теста выложить на смазанный маслом противень, покрыть его приготовленной сладкой начинкой и накрыть вторым пластом.

Смазать пирог яйцом, поставить в умеренно разогретый духовой шкаф и выпекать до готовности.

Свекла фаршированная

Ингредиенты

300 г свеклы, 100 г говядины (мякоть), 40 г репчатого лука, 30 г сливочного масла, 30 г сметаны, 30 г панировочных сухарей, перец, соль.

Способ приготовления

Свеклу отварить, очистить, сделать глубокую выемку с помощью ложки. Говядину отварить в подсоленной воде, пропустить через мясорубку, соединить с нашинкованным и спассерованным в сливочном масле (использовать ⅓) репчатым луком, добавить перец и соль, перемешать. Приготовленным фаршем начинить свеклу, обсыпать панировочными сухарями и сбрызнуть оставшимся растопленным маслом, после чего запечь в разогретом духовом шкафу до готовности. Перед подачей к столу переложить фаршированную свеклу на блюдо и полить сметаной.

Каша по-витебски

Ингредиенты

700 г картофеля, 200 г перловой крупы (можно использовать пшено, рис или гречневую крупу), 300 мл молока, 50 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить в мундире, очистить, протереть через сито, развести теплым молоком, посолить.

В картофельную массу добавить промытую перловую крупу, перемешать и переложить в емкость для запекания, смазанную сливочным маслом (использовать ¼).

Запекать в умеренно разогретом духовом шкафу в течение 30–40 минут. Перед подачей к столу полить кашу оставшимся растопленным маслом.

Яйца, фаршированные грибами

Ингредиенты

6 яиц, 15 г белых грибов (сушеных), 30 г репчатого лука, 20 г сливочного масла, 10 г майонеза, 8 мл соуса «Южный», 10 г сметаны, 10 г зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, очистить, аккуратно срезать верхушку, чайной ложкой вынуть желток. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать и обжарить в сливочном масле (использовать ½) до золотистого цвета. Сушеные грибы промыть, отварить в подсоленной воде, мелко нарубить, обжарить в оставшемся масле, затем соединить с луком и измельченными желтками, заправить смесью из майонеза, сметаны и соуса «Южный». Полученным фаршем наполнить белки, накрыть срезанной крышкой, красиво выложить на блюдо и украсить вымытыми веточками зелени укропа и петрушки.

Препеча (дрожжевые лепешки)

Ингредиенты

800 г пшеничной муки, 350 мл молока, 15 г сахара, 55 г дрожжей, 4 яйца, 90 г топленого масла, 15 г сливочного масла, 100 г панировочных сухарей, 10 г соли.

Способ приготовления

Из дрожжей, молока (теплого), соли и сахара замесить опару. Когда опара подойдет, влить в нее растертые желтки и отдельно взбитые в пену белки, аккуратно ввести муку, затем топленое масло. Вымесить тесто до появления пузырьков и оставить на 1–2 часа в теплом месте. Когда тесто поднимется, сформовать из него небольшие тонкие лепешки и выложить их на противень, смазанный сливочным маслом и посыпанный сухарями. Выпекать до готовности в разогретом до 180 °С духовом шкафу.

Батончики творожные

Ингредиенты

200 г творога, 70 г пшеничной муки, 1 яйцо, 50 г свиного жира, 40 г сахара, 40 г сметаны, 4 г соды, 40 г варенья (любого), соль.

Способ приготовления

В протертый творог ввести муку, яйцо, сметану, сахар, соду и соль, тщательно перемешать. Полученную массу раскатать в тонкий пласт, нарезать из него полоски размером 10 х 2 см, обжарить их в кипящем свином жире. Перед подачей к столу переложить батончики на блюдо и полить вареньем.

Пирожки картофельные с капустой

Ингредиенты

600 г картофеля, 1 яйцо, 40 г жира, 10 г пшеничной муки, 15 г зелени укропа и петрушки, соль.

Для фарша: 100 г капусты, 1 яйцо, 20 г репчатого лука, 30 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить в мундире, очистить, в горячем виде пропустить через мясорубку, добавить соль и яйцо,

перемешать. Свежую капусту вымыть, нарубить, обжарить в масле (использовать ½), затем посолить, добавить очищенный, вымытый, нашинкованный и спассерованный в оставшемся масле лук, яйцо и перемешать, посолив и поперчив по вкусу. Картофельную массу разделать на круглые лепешки, завернуть в них капустный фарш, сформовать пирожки, запанировать их в муке и жарить в жире. Подать к столу в горячем виде, посыпав измельченной зеленью укропа и петрушки.

Чернослив в молоке

Ингредиенты

300 мл молока, 90 г чернослива, 15 г сахара, 10 г грецких орехов (толченых).

Способ приготовления Чернослив промыть, залить кипящим молоком и оставить в теплом месте на 1 час. После этого всыпать в смесь сахар, перемешать, поставить в разогретый до 180 °С духовой шкаф и выдержать там до тех пор, пока на молоке не появится румяная пенка. Подавать к столу можно как в горячем, так и в холодном виде, посыпав блюдо толчеными грецкими орехами.

Украинская кухня

Борщ гетманский с фасолью и баклажанами

Ингредиенты

300 г говядины (грудинка), 150 г репчатого лука, 120 г моркови, 500 г свеклы, 400 г белокочанной капусты, 400 г картофеля, 250 г фасоли, 250 г баклажанов, 50 г сметаны, 50 г жира, 1 лавровый лист, 50 г корней петрушки, 30 г зелени укропа, петрушки и сельдерея, перец, соль.

Способ приготовления

Говяжью грудинку промыть, залить 5 л холодной воды, добавить очищенный и вымытый репчатый лук (использовать ½), лавровый лист, довести до кипения. Предварительно замоченную фасоль промыть и отварить отдельно. Затем мясо вынуть, нарезать порционными кусками, бульон процедить. Вновь довести его до кипения, положить в него подготовленные куски мяса, очищенную, вымытую, нарезанную соломкой свеклу и варить до полуготовности. После этого добавить в борщ очищенный, вымытый и нарезанный дольками картофель, а также вымытую и нашинкованную капусту. За 15 минут до готовности ввести фасоль.

Репчатый лук, корни петрушки и морковь очистить, вымыть, нашинковать, спассеровать в жире (использовать ½), положить в суп. Баклажаны вымыть, срезать концы, мелко нарезать и тушить, добавив оставшийся жир, затем протереть через сито и добавить в суп. За 5 минут до окончания варки борщ посолить и поперчить.

Перед подачей к столу заправить блюдо сметаной и посыпать вымытой рубленой зеленью укропа, петрушки и сельдерея.

Борщ с зеленью

Ингредиенты

250 г свинины (мякоть), 500 г костей, 300 г свеклы, 600 г картофеля, 120 г моркови, 50 г корней петрушки, 100 г репчатого

лука, 50 г зеленого лука, 400 г щавеля, 400 г шпината, 15 г пшеничной муки, 1 яйцо, 100 г сметаны, 15 г сахара, 25 мл столового уксуса, 50 г жира, 5 г душистого перца горошком, 1–2 лавровых листа, 30 г зелени укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Кости промыть, залить 3 л воды, сварить крепкий бульон, процедить, кости удалить. В кипящий бульон положить промытую свинину, отварить до готовности, затем вынуть и нарезать порционными кусками. Свеклу очистить, вымыть, нашинковать соломкой, посолить, сбрызнуть уксусом, хорошо перемешать и припустить на медленном огне в сковороде до готовности, добавив сахар и немного бульона.

Корни петрушки, морковь и репчатый лук очистить, вымыть, нарезать соломкой, слегка обжарить в жире, добавить муку и продолжать обжаривать. В кипящий бульон положить очищенный, вымытый и нарезанный кубиками картофель, варить 10–15 минут. Затем добавить тушеную свеклу, спассерованные лук и корни петрушки.

Шпинат и щавель вымыть, мелко нарезать, ввести в борщ. После этого положить душистый перец, лавровый лист, соль и варить до готовности.

Яйцо сварить вкрутую, охладить, очистить, разрезать пополам.

Перед подачей к столу положить в тарелки по половинке яйца, налить борщ, заправить его сметаной и посыпать вымытыми и мелко нарубленными зеленым луком и зеленью укропа и петрушки.

Борщ с мясом птицы и галушками

Ингредиенты

300 г мяса гуся или курицы 400 г свеклы, 500 г белокочанной капусты, 500 г картофеля, 30 г жира, 80 г моркови, 60 г корней петрушки, 120 г репчатого лука, 30 г сала (шпика), 60 г томатного пюре, 120 г сметаны, 30 мл столового уксуса, 30 г зелени петрушки и укропа, 15 г сахара, 3 г черного молотого перца, 1 г красного молотого перца, 1–2 лавровых листа, соль.

Для галушек: 180 г гречневой муки, 1 яйцо, соль.

Способ приготовления

Подготовленное мясо гуся или курицы промыть, нарезать порционными кусками, залить 2 л воды и варить до готовности, затем мясо достать, а бульон процедить. Свеклу, корни петрушки, морковь и репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Свеклу припустить в небольшом количестве бульона до полуготовности, добавив уксус и сахар. Морковь, корень петрушки и лук обжарить в жире, добавив томатной пасты. В процеженный кипящий бульон положить очищенный, вымытый и нарезанный кубиками картофель, а также вымытую и нашинкованную капусту, варить 10–15 минут. Затем добавить свеклу, морковь с луком, мелко нарезанное сало (шпик), специи и соль, варить до готовности. После этого борщ снять с огня и дать настояться, не накрывая крышкой, в течение 15–20 минут.

Приготовить галушки. В 300 мл кипящей воды, непрерывно помешивая, всыпать муку (использовать ⅓), еще раз тщательно размешать и снять с огня. Когда масса остынет, вбить в нее яйцо и оставшуюся муку. Тщательно вымесить тесто и приготовить из него галушки. Для этого столовой ложкой нужно отделять небольшие порции теста и выкладывать в кипящую подсоленную воду. Варить галушки, пока они не всплывут на поверхность.

Перед подачей к столу положить в тарелки по нескольку галушек, порционные куски мяса гуся или курицы, налить борщ, заправить его сметаной и посыпать зеленью петрушки и укропа.

Борщ с рыбой

Ингредиенты

400 г карасей 200 г свеклы, 300 г белокочанной капусты, 80 г репчатого лука, 60 г моркови, 10 г маслин, 30 г грибов (сушеных, любых), 100 г пшеничной муки (для панировки), 30 г муки для заправки, 10 мл столового уксуса, 60 мл растительного масла, 50 г сметаны, 15 г зелени укропа и петрушки, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть, крупно нарезать, залить 3 л воды и довести до кипения. Добавить промытые и мелко нарезанные грибы, а также специи и маслины. Затем выложить в суп

очищенную, вымытую и нашинкованную свеклу, вымытую и измельченную капусту и продолжать варить. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать, обжарить в растительном масле (использовать 20 мл). Добавить в сковороду с луком муку, пассеровать 1–2 минуты, влить уксус, немного бульона, довести до кипения, снять с огня и ввести готовую заправку в борщ.

Подготовленные тушки карасей промыть, обсушить, запанировать в муке и обжарить в оставшемся растительном масле до образования румяной корочки. Из готовой рыбы аккуратно вынуть кости, филе положить в борщ за 3–5 минут до конца варки, добавить соль.

Перед подачей к столу заправить борщ сметаной и посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Щерба (уха)

Ингредиенты

200 г ершей, 200 г окуней, 50 г репчатого лука, 10 г зелени укропа и петрушки, 15 г сливочного масла, 1 лавровый лист, 2 г черного перца горошком, соль.

Способ приготовления

Подготовленную рыбу разделать на филе. Кости и головы залить 2 л холодной воды, добавить очищенный и вымытый репчатый лук, перец горошком, лавровый лист, соль и варить 2–3 часа. Когда половина жидкости испарится, щербу процедить через сито, вновь довести до кипения. Выложить в бульон рыбное филе и варить до готовности.

Перед подачей к столу посыпать промытой и измельченной зеленью укропа и петрушки, заправить сливочным маслом.

Холодный борщ

Ингредиенты

200 г свеклы (печеной), 20 г сахара, 10 мл столового уксуса, 100 г сухофруктов (яблоки, сливы, вишни), 200 г картофеля, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 100 г огурцов, 20 г зеленого лука, 50 г сметаны, 10 г зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Печеную свеклу очистить, нашинковать, посыпать сахаром, сбрызнуть уксусом и оставить на 2–3 часа. Сухофрукты отварить до готовности в 600 мл воды, отвар процедить.

Картофель очистить, вымыть, нарезать кубиками, сварить отдельно в 700 мл воды до готовности, отвар процедить. Овощной и фруктовый отвары охладить и соединить. Ввести в жидкость вареные фрукты, картофель и свеклу. Свежие огурцы вымыть и мелко нарезать. Вареное яйцо очистить и нарубить.

Положить подготовленные продукты в борщ, добавить сметану, приправить солью и перцем, охладить.

Перед подачей к столу посыпать борщ вымытыми и мелко нарубленными зеленым луком и укропом.

Юшка с галушками

Ингредиенты

1 ½-2 л бульона, 250 г картофеля, 60 г репчатого лука, 30 г сала (шпика), специи (любые), соль.

Для галушек: 200 г пшеничной муки, 1 яйцо, соль.

Способ приготовления

Из муки, яйца, 15 мл воды и соли замесить тесто. Раскатать его в пласт толщиной 2 см, нарезать на квадратики размером 1 ½ х 1½ см.

В кипящий бульон положить очищенный, промытый и нарезанный кубиками картофель, довести до кипения. Через 3–5 минут ввести галушки и варить все вместе 15–20 минут. За 5 минут до окончания варки приправить суп солью и специями, добавить предварительно вымытый, очищенный и спассерованный в мелко нарезанном сале (шпике) репчатый лук.

Юшка охотничья (Суп с потрохами)

Ингредиенты

250 г куриных потрохов, 60 г пшенной крупы, 200 г картофеля, 30 г сала (шпика), 30 г репчатого лука, 40 г моркови, 15 г корня петрушки, 1–2 лавровых листа, 10 г зелени петрушки перец, соль.

Способ приготовления

Куриные потроха промыть, залить 2–3 л воды и варить до готовности, бульон процедить, потроха измельчить. Пшенную крупу тщательно промыть, картофель очистить, вымыть и нарезать кубиками. Вновь довести бульон до кипения, добавить в него пшенную крупу и картофель. Затем положить в суп спассерованные в мелко нарезанном шпике предварительно вымытые и очищенные корень петрушки, морковь и репчатый лук. Довести юшку до кипения, варить 10–15 минут, после чего добавить лавровый лист, перец и соль. Варить еще 5 минут. Перед подачей к столу положить в тарелки измельченные потроха, залить супом и посыпать вымытой и мелкорубленой зеленью петрушки.

Свиные биточки

Ингредиенты

500 г свинины (корейка или окорок), 40 г жира, 60 г сала (шпика), 120 г репчатого лука, 5 г чеснока (растертого), 100 мл бульона, 200 г ржаного хлеба, 15 г зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Свинину промыть, нарезать широкими порционными ломтями, сделать из них битки. Посыпать их солью, перцем и слегка обжарить в жире (использовать $^3/_4$). На дно сотейника положить нарезанное ломтиками сало (шпик), на него обжаренные битки. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать, пассеровать в оставшемся жире, выложить поверх битков. Залить все бульоном, тушить до готовности, затем заправить растертым чесноком. Ржаной хлеб нарезать ломтиками и подсушить в духовом шкафу. Перед подачей к столу переложить битки с луком и салом на гренки и посыпать вымытой рубленой зеленью укропа и петрушки. На гарнир к этому блюду можно подать тушеный

картофель и свежие или соленые огурцы.

Шпуидра (свиная грудинка, отваренная в свекольном квасе)

Ингредиенты

500 г свинины (грудинка), 60 г репчатого лука, 150 г свеклы, 20 г пшеничной муки, 30 г жира, перец, соль.

Для кваса: 1 кг свеклы

Способ приготовления

Приготовить свекольный квас. Свеклу вымыть, очистить, нарезать кружочками, выложить в бочонок. Залить холодной водой (1 л) и выдержать 2 недели при температуре 2–4 °С, затем процедить.

Свиную грудинку промыть, обжарить в жире. Затем добавить к мясу очищенный, вымытый и измельченный репчатый лук, ввести муку.

В конце положить очищенную, вымытую и нашинкованную свеклу.

После этого обжаренную грудинку мелко нарезать, выложить вместе с луком и свеклой в кастрюлю, залить свекольным квасом, посолить и поперчить по вкусу, варить до готовности.

Сиченики (биточки из мяса и яиц)

Ингредиенты

300 г говядины (мякоть), 2 яйца, 60 г репчатого лука, 20 г панировочных сухарей, 50 г жира, перец, соль.

Способ приготовления

Говядину промыть, измельчить, соединить с 1 яйцом и репчатым луком, очищенным, вымытым, нашинкованным и спассерованным в жире. Массу приправить солью и перцем, хорошо вымесить, сформовать в виде биточков. Смочить биточки в оставшемся взбитом яйце, запанировать в сухарях и жарить на

оставшемся жире до готовности.

Жаркое по-крымски

Ингредиенты

300 г баранины (грудинка), 100 г яблок, 40 г репчатого лука, 10 г томатной пасты, 40 г топленого сливочного масла, 600 г картофеля, 40 г изюма, 10 г пшеничной муки, 20 г сметаны, 10 мл красного портвейна, перец, соль.

Для теста: 200 г пшеничной муки, 1 яйцо.

Способ приготовления Сметану смешать с томат-пастой, ввести просеянную через сито муку, полученный соус тщательно взбить. Баранью грудинку промыть, разрубить на куски, обжарить в масле (использовать 10 г), залить сметанно-томатным соусом, посолить и поперчить по вкусу, тушить 8-10 минут. Картофель и лук очистить, вымыть, нарезать кубиками и обжарить в оставшемся масле. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, мякоть нарезать дольками.

Положить в глиняные горшочки дольки яблок, кусочки мяса и обжаренный картофель, залить соусом, в котором тушилось мясо, добавить промытый изюм и влить портвейн. Из муки, яйца и 20 мл воды замесить тесто. Накрыть горшочки крышкой, замазать щели тестом и поставить в предварительно разогретый духовой шкаф на 8-10 минут.

Подавать к столу в тех же горшочках, в которых блюдо готовилось, удалив тесто.

Крученики волынские (говядина, фаршированная капустой)

Ингредиенты

500 г говядины (боковая и наружная часть задней ноги), 400 г белокочанной капусты, 20 г жира, 150 мл бульона, 15 г пшеничной муки, 30 г репчатого лука, 30 г томатного пюре, 2 г сахара, 6 мл столового уксуса, 60 г сала (шпика), перец, соль.

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать порционными кусками, отбить,

посолить и поперчить. Капусту вымыть, нашинковать и припустить вместе с очищенным, промытым и мелко нарезанным репчатым луком в небольшом количестве воды до готовности, посолить. Добавить уксус и томатной пасты, посыпать сахаром. Затем выложить на куски мяса тушеную капусту с луком, завернуть, перевязать кулинарной нитью, запанировать в муке и обжарить в жире. После этого выложить крученики в сотейник, покрыть нарезанным тонкими ломтями салом, залить бульоном и тушить до готовности.

Подавать к столу вместе с ломтиками сала, полив соком, образовавшимся при тушении.

Для приготовления этого блюда вместо говядины можно взять свинину. В фарш можно добавить вместо капусты соленые огурцы и толченые сухари.

Толченики (жареные мясные шарики)

Ингредиенты

300 г телятины или говядины (мякоть), 40 г пшеничной муки, 60 мл растительного масла, 100 г репчатого лука, перец, соль.

Способ приготовления

Телятину или говядину промыть и пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Затем истолочь в ступке, добавить муку, соль, перец и 20 мл растительного масла. Массу тщательно перемешать, сформовать из нее шарики и отварить их в подсоленном кипятке. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать и пассеровать в оставшемся масле.

Перед подачей к столу выложить на толченики жареный лук и полить маслом, оставшимся после жаренья. Можно так же делать толченики из рыбного фарша.

Галушки с мясным фаршем

Ингредиенты

300 г телятины (мякоть) 50 г сливочного масла, 1 яйцо, 60 г булки (тертой), 6 г зелени петрушки и укропа, 200 мл соуса (сметанного, красного), перец, соль.

Способ приготовления Телятину промыть, мелко нарубить. Зелень петрушки и укропа вымыть, измельчить. Сливочное масло размять, добавить яйцо, тертую булку, рубленую телятину, соль, перец и зелень петрушки. Полученную массу тщательно вымесить, сформовать из нее галушки и отварить их до готовности в подсоленном кипятке. Подавать к столу в горячем виде, полив соусом.

Голубцы с мясом и кашей

Ингредиенты

300 г мяса (любого, мякоть), 500 г белокочанной капусты, 30 г рисовой или пшенной каши (рассыпчатой), 30 г репчатого лука, 15 г жира, 12 г зелени петрушки и укропа, 20 г сала (шпика), 6 г чеснока (толченого), 150 мл сметанно-томатного соуса, 2 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления Белокочанную капусту вымыть, удалить кочерыжку, отварить в небольшом количестве воды до полуготовности. Затем откинуть на дуршлаг, дать воде стечь, разобрать на листья, черешки отбить.

Приготовить фарш. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать, спассеровать в жире. Мясо промыть, пропустить через мясорубку, добавить рассыпчатую пшенную или рисовую кашу, лук, перец, чеснок, измельченное сало (шпик) и тщательно перемешать.

Фарш выложить на подготовленные листья капусты и свернуть конвертом, придавая изделию прямоугольную форму. Голубцы выложить на противень, залить сметано-томатным соусом, поставить в духовой шкаф и тушить до готовности. Перед подачей к столу посыпать блюдо вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа.

Куриные котлеты, фаршированные сливочным маслом

Ингредиенты

400 г куриного филе, 60 г сливочного масла, 1 яйцо, 40 г пшеничных сухарей, 30 г жира (для жарения), 700 г картофеля, 50 г топленого масла, 100 г зеленого горошка (консервированного), перец, соль.

Способ приготовления

Куриное филе промыть и слегка отбить, фаршировать кусочком сливочного масла, придавая изделию форму груши, посолить и поперчить. Затем смочить куриную котлету во взбитом яйце, запанировать в сухарях. Повторить эту операцию дважды, затем жарить котлету в горячем жире до образования румяной корочки. Картофель очистить, вымыть, крупно нарезать и отварить в подсоленной воде до готовности. Перед подачей к столу выложить на тарелки картофель, рядом куриную котлету, полить все топленым маслом, оформить консервированным зеленым горошком.

Можно подавать котлеты на гренках из белого хлеба, а в качестве гарнира вместо картофеля использовать жареные белые грибы. Можно также делать котлеты из рыбного фарша.

Печень, запеченная с чесноком и салом

Ингредиенты

300 г свиной печени (вареной), 60 г свиного сала, 10 г чеснока (толченого), 20 г жира, 20 г панировочных сухарей, перец, соль.

Способ приготовления

Вареную печень нарезать длинными тонкими кусками и выложить на сковороду, смазанную жиром, посолить и поперчить. Затем заправить чесноком, растертым с измельченным свиным салом, посыпать сухарями. Поставить в умеренно разогретый духовой шкаф, выпекать до готовности.

Свиная колбаса со шпиком

Ингредиенты

300 г свинины (мякоть), 25 г тонких кишок, 6 г чеснока (толченого), 200 г репчатого лука, 100 г сала (топленого), 3 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Свинину промыть, жарить на сале (использовать 30 г). Затем нарезать мясо кубиками средней величины, добавить молотый черный перец, чеснок, соль и 30 г сала. Массу перемешать, начинить ею подготовленные кишки и оставить на 5–6 часов в холодном месте. Подготовленную колбасу обжарить в оставшемся сале вместе с репчатым луком, предварительно вымытым, очищенным и нарезанным полукольцами.

Во время жаренья нужно сделать в колбасках несколько проколов.

Заливной руает из свинины и говядины

Ингредиенты

100 г свинины (мякоть), 100 г говядины (мякоть), 10 г картофельного крахмала, 3 яйца, 15 г масла, 40 г моркови (вареной), 500 мл мясного бульона, 1 пакетик желатина, 5 г зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Свинину и говядину промыть, пропустить через мясорубку и соединить с картофельным крахмалом, солью, перцем и 30 мл воды.

Тщательно вымешанный фарш выложить ровным слоем на смоченную водой полотняную салфетку. 2 яйца взбить, приготовить омлет на масле, посолив его по вкусу. На середину мясного пласта положить омлет, мелко нарезанную вареную морковь (немного оставить для украшения), свернуть в виде рулета и туго завернуть в салфетку. Отварить рулет в мясном бульоне, затем остудить и снять с него салфетку. В охлажденный бульон всыпать желатин, через 30 минут поставить кастрюлю на слабый огонь и нагревать бульон до растворения желатина, не кипятя, затем процедить. 1 яйцо сварить вкрутую, охладить, очистить и нарезать кружками.

Украсить рулет кружками моркови и яйца, залить мясным желе, посыпать зеленью посыпать зеленью и поставить для застывания на холод.

Завиванец (судак, под соусом)

Ингредиенты

2 г горчицы (готовой), 2 г сахара, 20 г сметаны, 5 г белых грибов (маринованных), 5 г огурцов (соленых), 15 г зелени укропа, соль.

Способ приготовления

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, отрезать голову, разрезать тушку вдоль, вынуть позвоночник и ребра.

Яйцо сварить вкрутую, охладить, очистить, мелко нарубить, смешать с солью и молотым перцем, добавить вымытую и измельченную зелень петрушки и репчатый лук, предварительно очищенный, вымытый и нашинкованный. Этим фаршем начинить брюшную полость рыбы и перевязать кулинарной нитью. В 1 л кипящей воды добавить уксус, перец горошком, лавровый лист, затем опустить рыбу и сварить до готовности.

Приготовить соус. Для этого яйцо сварить вкрутую, очистить, желток растереть. Затем добавить небольшими порциями растительное масло, уксус, горчицу, сахар и соль. Полученную смесь протереть через сито, добавить нарезанные кружочками соленые огурцы, нашинкованные маринованные грибы, сметану, вымытую и измельченную зелень укропа. Посолить соус по вкусу и тщательно перемешать. Перед подачей к столу фаршированную рыбу достать из бульона, снять с нее нить, рыбу разрезать на порции, немного охладить. Соус подать отдельно.

Тарань с медом

Ингредиенты

300 г тарани (вареной), 10 г пшеничной муки, 5 г орехов (толченых, жареных).

Способ приготовления

Вареную тарань нарезать порционными кусками, запанировать в муке. Выложить на смазанную жиром сковороду, полить медом, посыпать орехами и довести до готовности в умеренно разогретом духовом шкафу.

Меживо (тушеные баклажаны с луком и помидорами)

Ингредиенты

300 г баклажанов, 300 мл растительного масла, 120 г помидоров, 20 г репчатого лука, 6 мл столового уксуса, 10 г сахара, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, нарезать кружками, посыпать сахаром, сбрызнуть уксусом и оставить на 10–15 минут. Затем слить образовавшийся сок, кружки баклажанов слегка отжать, обжарить в масле (использовать 50 мл) до образования золотистой корочки. Помидоры вымыть, нарезать дольками. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать, пассеровать в масле (использовать 30 мл) вместе с помидорами. Переложить баклажаны, лук и помидоры в кастрюлю, залить 100 мл воды, посолить, приправить специями по вкусу, тушить до готовности.

Подавать к столу в холодном виде в качестве закуски.

Салат из сыра, яиц и зелени с майонезом

Ингредиенты

150 г сычужного сыра, 4 яйца (сваренных вкрутую), 100 г майонеза, 10 г зелени укропа, петрушки и сельдерея, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Сычужный сыр натереть на крупной терке, соединить с очищенными и рублеными яйцами, заправить майонезом, посолить и приправить специями по вкусу. Посыпать салат измельченной зеленью укропа, петрушки и сельдерея.

Бурячинка (блюдо из черешков свеклы)

Ингредиенты

200 г свекольных черешков, 15 г теста (кислого), 15 г кукурузной муки, 25 г сметаны, перец, соль.

Способ приготовления

Свекольные черешки очистить от кожицы, вымыть, мелко нарезать, залить 100 мл воды, заквасить кислым тестом и оставить на 8-10 часов в теплом месте, а затем отварить до готовности.

Перед подачей к столу заправить соусом, приготовленным из сметаны и кукурузной муки с добавлением соли и перца.

Таратута (соленая свекла с огурцами, луком и хреном)

Ингредиенты

300 г свеклы, 100 г огурцы (соленые), 40 г репчатого лука, 20 г тертого хрена, 20 мл растительного масла, 300 мл огуречного рассола.

Способ приготовления

Свеклу очистить, вымыть, нарезать кружочками, залить 300 мл воды и отварить до готовности. Затем к свекле добавить нарезанные соленые огурцы, хрен, растительное масло и огуречный рассол. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать и также добавить к свекле, все перемешать и выдержать в течение 24 часов в холодном месте. Перед подачей к столу откинуть овощи на дуршлаг, а затем переложить на тарелку. При желании можно заправить соленую свеклу с овощами растительным маслом.

Кнедли со сливами

Ингредиенты

400 г картофеля, 100 г пшеничной муки, 1 яйцо, 120 г слив (без косточек), 10 г сахара, 20 г сливочного масла, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, натереть на мелкой терке, сок отжать и использовать для приготовления крахмала, а массу перемешать с пшеничной мукой и яйцом. Затем посолить и замесить крутое тесто, как для вареников. Разделать его на лепешки, в середину каждой положить по сливе с сахаром, затем сформовать шарики. Вскипятить воду, добавить в нее специи. По одному опускать кнедли в кипяток, варить до готовности. Затем вынуть кнедли с помощью шумовки и выложить в глубокое блюдо.

Перед подачей к столу полить растопленным сливочным маслом.

Пампушки (булочки с чесночным соусом)

Ингредиенты

400 г пшеничной муки, 25 г сахара, 12 г дрожжей, 25 мл растительного масла (для теста), 10 г чеснока (толченого), 100 мл растительного масла (для соуса), соль.

Способ приготовления

Дрожжи, сахар, соль и муку (¼ нормы) развести в 100 мл теплой воды и замесить тесто. Дать ему подойти, затем добавить остатки муки и растительное масло, тщательно вымесить и снова оставить для расстойки.

Сформовать из теста булочки весом по 25 г, выложить их в форму, дать немного постоять, затем выпекать в духовом шкафу до готовности. Чеснок растереть с солью, развести растительным маслом, добавить немного кипяченой воды.

Подать пампушки к столу, полив этим соусом.

Лежни картофельные

Ингредиенты

500 г картофеля, 300 г квашеной капусты, 4 яйца, 300 г репчатого лука, 100 г свиного сала, 10 мл растительного масла,

10 г толченых сухарей, 10 г пшеничной муки, 300 г сметаны, 15 г зелени укропа и петрушки, специи (любые), соль.

Картофель очистить, вымыть, отварить и размять в пюре. Когда пюре немного остынет, вбить в него сырые яйца (1 оставить), посолить, приправить специями по вкусу и перемешать. Квашеную капусту слегка отжать, крупные куски измельчить, капусту потушить. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать и обжарить в свином сале, нарезанном мелкими кубиками, затем смешать с тушеной квашеной капустой.

Противень смазать маслом, посыпать мукой и сухарями, выложить на него половину картофельной массы, разровнять. На пласт картофеля ровным слоем выложить капусту, отжав излишек сока, образовавшегося при тушении. Покрыть капусту второй частью картофельного пюре. Прижать края пластов, смазать верх оставшимся яйцом, поставить в духовой шкаф и запекать до готовности. Подавать лежни к столу следует в горячем виде, разрезав на порции, полив сметаной и посыпав вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Вареники с мясом

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 2 г пищевой соды, 150 г сливочного масла соль.

Для фарша: 800 г говядины (мякоть), 100 г репчатого лука, 15 мл растительного масла, 5 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Из муки, яйца, соды, соли и 200 мл воды замесить крутое тесто и раскатать его в пласт толщиной 1 ½ мм. С помощью выемки или стакана вырезать кружки диаметром 5–7 см. Приготовить фарш. Говядину промыть, отварить целым куском до полуготовности, затем пропустить через мясорубку. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать, пассеровать в масле, добавить в мясной фарш. Массу посолить, поперчить и тщательно перемешать. Начинить этим фаршем кружки из теста, защипнуть края. Обрезки теста использовать для повторной раскатки. Вареники выложить в подсоленный кипяток, отварить до готовности.

Перед подачей к столу переложить изделия в глубокое блюдо

и полить растопленным сливочным маслом.

Из пресного теста таким же способом можно сделать вареники с вишней и подавать со сметаной.

Потапцы (гренки с помидорами и сыром)

Ингредиенты

200 г пшеничного хлеба, 250 г помидоров, 15 г сыра (любого, тертого), 20 г сливочного масла, 5 г зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Пшеничный хлеб нарезать кубиками, обжарить в масле. Помидоры вымыть, нарезать кружками. Выложить на гренки кружочки помидоров, посыпать тертым сыром, а также вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки. Поставить в умеренно разогретый духовой шкаф и запекать, пока не подрумянится сыр.

Штрудель с яблоками

Ингредиенты

300 г пшеничной муки, 1 желток, 12 г сахара, 15 мл растительного масла, 10 г сливочного масла, 3 г соли.

Для фарша: 800 г яблок 45 г сахара, 12 г панировочных сухарей, 2 г корицы.

Для смазывания и посыпки: 1 белок, 8 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Из муки, 150 мл воды, яичного желтка, сахара, соли и 7 мл растительного масла замесить пресное тесто. Выдержать его под салфеткой 30–40 минут, затем раскатать в пласт толщиной 1–1 ½ см. Слегка смазать пласт оставшимся растительным маслом, переложить на посыпанное мукой полотенце и растягивать вручную во все стороны, пока не получится пласт толщиной 1 мм. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, мякоть нарезать ломтиками. На подготовленный пласт теста, не доходя до края, выложить слой яблок, посыпать их сахаром, сухарями, корицей и с помощью

полотенца свернуть тесто в виде рулета, начиная с края, где лежит фарш. Смазать штрудель яичным белком, проколоть в нескольких местах. Затем переложить рулет на противень, смазанный сливочным маслом, поставить в предварительно разогретый духовой шкаф и выпекать до готовности.

Когда рулет немного остынет, посыпать его сахарной пудрой.

Кулеш

Ингредиенты

150 г пшенной крупы, 200 г сала (шпика), 700 г картофеля, 250 г репчатого лука, 25 г зелени петрушки и укропа, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Пшенную крупу тщательно промыть и отварить в 500 мл кипящей подсоленной воды до готовности.

Картофель очистить, вымыть, нарезать кубиками, добавить к пшенной каше, варить еще 25–30 минут.

Затем добавить сало (шпик), мелко нарезанное и обжаренное с очищенным, вымытым и мелкорубленым репчатым луком.

Варить все вместе 4–5 минут, посолив и приправив специями по вкусу.

Перед подачей посыпать измельченной зеленью петрушки и укропа.

Чир (клецки из кукурузной муки)

Ингредиенты

300 г кукурузной муки, 25 мл растительного или сливочного масла, сахар, соль.

Способ приготовления

Из кукурузной муки, 100 мл воды и соли замесить жидкое тесто. Сделать из него клецки, зачерпывая тесто с помощью чайной ложки и опуская в кипящую воду. Когда клецки всплывут

на поверхность, варить их еще 2–3 минуты и достать шумовкой. Переложить чир на блюдо, полить растительным или растопленным сливочным маслом и посыпать сахаром по вкусу.

Повидлянка (сладкое блюдо)

Ингредиенты

300 г повидла, 100 г манной крупы, 25 мл мадеры или рома, 50 г орехов (любых, толченых), 30 г сливочного масла.

Способ приготовления

Сырые яичные желтки растереть с 15 г сахара и перемешать с растертым повидлом. Добавить в смесь мадеру или ром, манную крупу и взбитые отдельно белки. Полученную массу выложить в смазанную маслом (использовать 10 г) форму, посыпать оставшимся сахаром и толчеными орехами, поставить в предварительно разогретый духовой шкаф и запекать до готовности. Готовую повидлянку полить оставшимся растопленным маслом.

Русская кухня

Хлебный суп с сухофруктами

Ингредиенты

600 г сухарей из ржаного хлеба (крупных), 100 г изюма или чернослива, 50 г яблок, 200 г сахара, 2 г корицы, 3 г лимонной кислоты, 20 г сметаны.

Способ приготовления

Сухари просушить, залить 750 мл кипящей воды, накрыть крышкой и оставить на несколько минут. Когда сухари набухнут, протереть их через сито. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину. Сухофрукты замочить на 15–20 минут в теплой воде, промыть, откинуть на дуршлаг. Отдельно отварить в 750 мл воды яблоки и сухофрукты, процедить. Затем добавить в отвар сахар и нагреть до полного его растворения.

Хлебную массу и фрукты ввести в охлажденный отвар, при необходимости разбавить кипятком, чтобы суп приобрел консистенцию жидкой сметаны.

Готовый суп заправить лимонной кислотой, корицей и сметаной.

Окрошка с мясом, яйцом и овощами

Ингредиенты

350 г говядины (мякоть) 700 мл хлебного кваса, 50 г зеленого лука, 120 г огурцов, 60 г сметаны, 2 яйца, 10 г сахара, 5 г горчицы (готовой), 10 г зелени укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Свежие огурцы вымыть и вместе с вареной говядиной нарезать мелкими кубиками. Зеленый лук вымыть, нашинковать и деревянным пестиком растереть с небольшим количеством соли

до появления сока. Зелень петрушки и укропа вымыть, измельчить. Яйца сварить вкрутую, очистить. Белки мелко нарубить, желтки растереть с горчицей, солью и сахаром, затем добавить сметану и зелень укропа и петрушки.

Все приготовленные продукты соединить и перемешать, влить квас, перемешать еще раз и подать к столу.

Солянка с мясными продуктами, капустой и ягодами

Ингредиенты

250 г белокочанной капусты, 150 г говядины или баранины, козлятины, свинины (мякоть), 30 г сосисок, 30 г сарделек, 30 г ветчины, 60 г говяжьих почек или говяжьего языка, 60 г огурцов (соленых), 35 г каперсов, 10 г маслин, 10 г оливок, 60 мл томатного пюре, 5 г панировочных сухарей, 4 г сыра (любого, тертого), 15 г сливочного маргарина, 20 г сливочного масла, 10 г ломтиков лимона, 40 г маринованных плодов или ягод (любых), 15 г зелени петрушки и укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Сосиски, сардельки, ветчину, промытые почки (или язык) и мясо отварить, затем нарезать тонкими ломтиками и слегка обжарить в маргарине. Добавить к мясным продуктам очищенные от кожицы и семян соленые огурцы, нарезанные дольками. После этого ввести оливки, маслины, каперсы и томатного пюре, довести до кипения, снять с огня.

Отдельно в сливочном масле потушить предварительно вымытую и нашинкованную капусту, посолить и поперчить ее по вкусу. Соединить капусту с мясными продуктами и овощами, посыпать тертым сыром с панировочными сухарями, сбрызнуть оставшимся маслом, поставить в умеренно разогретый духовой шкаф и запекать до готовности.

Перед подачей к столу украсить солянку тонкими ломтиками лимона и веточками вымытой зелени, оформить маринованными плодами или ягодами.

Таким же способом можно приготовить солянку из рыбы – осетрины, севрюги или белуги.

Рассольник, с мясом, грибами и овощами

Ингредиенты

200 г говядины (мякоть), 120 г груздей (соленых), 100 г колбасы (копченой), 50 г крупы, 150 г картофеля 25 г корня петрушки 25 г корня сельдерея 25 г моркови 50 г репчатого лука 25 г топленого масла 25 г сметаны, 30 г зелени укропа и петрушки, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать небольшими кусочками, залить 1–1 ½ л воды и варить 20 минут. Затем добавить крупу и очищенный, вымытый и нарезанный кубиками картофель. Корень петрушки и сельдерея, морковь и репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать и пассеровать в топленом масле, затем ввести поджарку в рассольник. Соленые грузди промыть, откинуть на дуршлаг, затем нарезать вместе с копченой колбасой соломкой и добавить в суп, посолить и приправить специями, варить до готовности. Перед подачей к столу заправить рассольник сметаной и посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Таким же способом можно приготовить рассольник из рыбы, заменив грузди солеными огурцами.

Куриный суп с лапшой

Ингредиенты

300 г домашней лапши 50 г репчатого лука, 50 г моркови, 25 г сливочного масла, 350 г куриного филе, 150 г куриных потрохов, 50 г грибов (сушеных, любых) или 200 г любого мяса (мякоть), 30 г зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Куриное филе и потроха промыть и отварить в 2–3 л подсоленной воды. Отдельно отварить сушеные грибы или мясо. Мясные продукты достать, нарубить, грибы (или мясо) мелко нарезать. Куриный бульон процедить, довести до кипения, выложить в него репчатый лук и морковь, очищенные, вымытые, нашинкованные и спассерованные в масле. Поперчить и посолить

суп по вкусу. После закипания ввести лапшу и варить суп до готовности.

Перед подачей к столу положить в суповые миски нарезанные мясопродукты и грибы, залить их бульоном с лапшой, посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Уха по-домашнему

Ингредиенты

250 г филе трески или морского окуня (с кожей и ребрами), 170 г картофеля, 60 г моркови, 20 г корня петрушки, 60 г репчатого лука, 30 г зеленого лука, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Морковь и корень петрушки очистить, вымыть, нашинковать соломкой, залить 1 л воды, посолить и варить до полуготовности. Затем добавить очищенные, вымытые и нашинкованные репчатый лук и картофель, довести до кипения, положить промытое филе рыбы. Добавить в уху специи и соль, варить до готовности. Перед подачей к столу посыпать вымытым и измельченным зеленым луком.

Щи с квашеной капустой и грибами

Ингредиенты

50 г грибов (любых, свежих), 30 мл растительного масла, 350 г квашеной капусты, 60 г моркови, 15 г корня петрушки, 60 г репчатого лука, 15 г зелени укропа и петрушки, 1–2 лавровых листа, 1 г чеснока, перец, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть, отварить в 1 л подсоленной воды, затем достать из отвара и нашинковать. Квашеную капусту промыть, дать воде стечь, мелко нарубить и тушить без жира до полуготовности, добавив немного грибного бульона. В грибной отвар положить капусту, затем очищенные, вымытые, мелко

нарезанные и спассерованные в масле морковь, корень петрушки и лук, варить щи до готовности. За 5 минут до окончания варки приправить щи солью, перцем, чесноком и лавровым листом.

Перед подачей к столу разложить по тарелкам отварные грибы, залить холодными щами и посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Бифштекс с луком и гарниром

Ингредиенты

500 г говядины (вырезка) 20 г сала (топленого), 300 г репчатого лука, 10 г пшеничной муки, 20 г топленого масла, 300 г гарнира (тушеные овощи или жареный картофель), 2 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, запанировать в муке и обжарить в горячем топленом масле. Говядину промыть, нарезать из нее бифштексы толщиной 20–30 мм, слегка отбить, посыпать солью и перцем, жарить на топленом сале с обеих сторон до образования коричневой корочки. Перед подачей к столу выложить готовый бифштекс на блюдо, украсить его жареным луком. Оформить блюдо гарниром.

Говядина, запеченная под луковым соусом

Ингредиенты

500 г говядины (мякоть), 350 г картофеля, 50 мл молока, 10 г сливочного масла, 50 г сыра (любого, тертого), 15 г свиного жира, 100 г лукового соуса, перец,

соль.

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать порционными кусками, жарить на свином жире, посолить, поперчить, налить молоко и тушить до полуготовности.

Картофель очистить, вымыть, крупно нарезать и отварить до полуготовности в подсоленной воде, затем воду слить, картофель обсушить.

Выложить мясо в форму для запекания, смазанную маслом, обложить ломтиками картофеля, залить луковым соусом, посыпать тертым сыром, поставить в умеренно разогретый духовой шкаф и запекать до готовности.

Голубцы с мясом по-русски

Ингредиенты

300 г белокочанной капусты, 200 г мясного фарша, 100 г риса, 10 г свиного жира, 200 мл сметанного соуса, 20 г зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Белокочанную капусту вымыть, отварить до полуготовности, откинуть на дуршлаг и отделить листья, их черешки слегка отбить. Рис отварить до полуготовности, соединить с мясным фаршем, посолить и поперчить, тщательно перемешать. Выложить на листья мясной фарш с рисом и свернуть их конвертиком.

Положить голубцы на смазанный жиром противень, поставить в умеренно разогретый духовой шкаф и запекать. Через 15–20 минут залить голубцы сметанным соусом и тушить до готовности. Если в фарш добавлен сырой рис, готовить голубцы необходимо не менее 1 часа.

Перед подачей к столу посыпать голубцы вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Жаркое по-русски

Ингредиенты

500 г говядины (мякоть), 1 кг картофеля, 70 г сливочного масла, 200 г репчатого лука, 200 мл мясного бульона, 150 г сметаны, 2–3 лавровых листа, 20 г зелени петрушки и укропа, 100 мл сухого вина, 2 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, нарезать кубиками и слегка обжарить в сливочном масле (использовать ⅓).

Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и обжарить отдельно в масле (использовать ⅓). Говядину промыть, нарезать небольшими кусками, слегка обжарить в оставшемся масле с обеих сторон. Затем переложить мясо в глиняный горшок или чугунок, сверху выложить картофель и лук, посыпать все солью и перцем, добавить лавровый лист и бульон. Поставить жаркое в духовой шкаф и тушить 30 минут. За 10 минут до окончания тушения налить в жаркое сухое вино.

Перед подачей к столу залить готовое блюдо сметаной и посыпать вымытой и мелко нарубленной зеленью петрушки и укропом.

Мясо, тушенное с луком

Ингредиенты

350 г говядины, свинины или баранины (мякоть), 20 г сала (топленого), 220 г репчатого лука, 100 мл коричневого мясного бульона (из обжаренных до коричневого цвета костей), 300 г гарнира (отварного или жареного картофеля, рассыпчатой гречневой или рисовой каши, консервированного зеленого горошка), 1–2 лавровых листа, 2 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать кусками весом по 30–40 г, обжарить в топленом сале до образования румяной корочки. В сотейник выложить слой очищенного, вымытого и нашинкованного лука, сверху – обжаренное мясо. Покрыть его вторым слоем лука, добавить бульон, лавровый лист, соль и перец, тушить в духовом шкафу до готовности.

Перед подачей к столу оформить блюдо гарниром.

Пельмени с мясом по-русски

Ингредиенты

400 г теста (пресного), 600 г мясного фарша, 100 г муки, 1 яйцо, 150 г сметаны, 40 г сливочного масла, 80 г сыра (любого, тертого), 20 г зелени укропа и петрушки, 10 мл столового уксуса, перец, соль.

Способ приготовления

Раскатать пресное тесто в пласт толщиной 2 мм, край пласта шириной 5–6 см смазать яйцом. Расположить вдоль полосы ряд небольших шариков из фарша на расстоянии 3–4 см один от другого. Свободным краем пласта накрыть фарш и вырезать пельмени с помощью формочки (стакана, рюмки и т. п.). Обрезки теста можно использовать при повторном раскатывании теста.

Готовые пельмени положить на деревянные лотки, посыпанные мукой, чтобы они немного обсохли. После этого выложить пельмени в подсоленный кипяток, после того как они всплывут, варить еще 5–7 минут. Готовые пельмени с помощью шумовки переложить в глубокое блюдо, полить растопленным маслом, посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки, подать к столу горячими.

Отдельно подать сметану, тертый сыр и уксус.

Пельмени по-уральски

Ингредиенты

Для фарша: 200 г говядины, 200 г свинины, 150 г баранины, 60 г сливочного масла, 3 г тертого мускатного ореха, 60 мл сливок, 150 г репчатого лука, перец, соль.

Для теста: 550 г пшеничной муки, 2 яйца, соль.

Для приправы: 15 г чеснока (толченого), 60 г сливочного масла, 70 мл столового уксуса, перец, соль.

Способ приготовления

Говядину, свинину и баранину промыть, два раза пропустить через мясорубку, соединить с маслом и мускатным орехом. Затем фарш посолить, поперчить, влить сливки, добавить очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук, тщательно вымесить.

Из муки (оставить немного для подпыла), 1 яйца, 200 мл воды и соли приготовить крутое тесто, оставить его на 2030

минут.

Затем скатать из теста валик, нарезать его небольшими кусочками, раскатать их в виде кружков.

Выложить на середину каждого кружка шарик фарша (не больше 1 чайной ложки), сложить пополам, края кружков плотно защипнуть. Выложить готовые пельмени на противень, посыпанный мукой, смазать оставшимся яйцом и поставить на несколько часов на холод. Перед подачей к столу варить на пару в течение 10–15 минут.

Толченый чеснок смешать с растопленным сливочным маслом, уксусом, солью и перцем.

Полученным соусом полить готовые пельмени.

Мясная поджарка с репчатым луком

Ингредиенты

250 г говядины или свинины (мякоть), 150 г репчатого лука, 25 г томатного пюре, 20 г сливочного масла, 20 г сала (топленого), 350 г гарнира (картофеля (отварного), припущенных овощей, рассыпчатой каши, фасоли под соусом или макарон с маслом), перец, соль.

Способ приготовления

Говядину или свинину промыть, нарезать кусочками весом по 10–15 г, жарить на топленом сале до готовности. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать, пассеровать в сливочном масле и выложить в сковороду с мясом, добавить томатной пасты, посолить, поперчить по вкусу и довести до кипения. Подавать поджарку к столу на блюде, оформив гарниром.

Ушное (мясное блюдо с овощами в горшочках)

Ингредиенты

300 г баранины (грудинка), 40 г репчатого лука, 60 г моркови, 60 г репы, 30 г брюквы, 60 г белокочанной капусты, 40 г огурцов (соленых или маринованных), 40 г грибов (сушеных, любых), 50 г сливочного масла, 5 г рубленого чеснока, 15 г зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Репу, лук и морковь очистить, вымыть вместе с брюквой и капустой, нарезать дольками, капусту – квадратами. Баранью грудинку промыть, нарезать небольшими кусочками, тушить до полуготовности в небольшом количестве подсоленной воды. Сушеные грибы промыть и отварить отдельно до полуготовности. Затем переложить мясо в глиняные горшочки, добавить подготовленные овощи, грибы, мелко нарезанные соленые или маринованные огурцы, масло, посолить и поперчить по вкусу. Накрыть горшочки крышками, поставить в умеренно разогретый духовой шкаф и тушить до готовности. Незадолго до окончания тушения добавить в горшочки рубленый чеснок. Перед подачей к столу посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки. Подавать в тех же горшочках, в которых тушилось блюдо.

Мясные тефтели в томатном соусе

Ингредиенты

300 г мясного фарша, 15 г жира, 25 г пшеничной муки, 180 мл сметанного или томатного соуса, 350 г гарнира (рассыпчатой каши или картофеля (отварного) с овощами), 15 г зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Мясной фарш посолить, поперчить и разделать на шарики, запанировать их в муке, обжарить в жире. Затем выложить в неглубокую посуду в 1–2 ряда, залить соусом и тушить 7-10 минут.

Подавать к столу на блюде, посыпав вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки и оформив гарниром.

Паштет печеночный

Ингредиенты

300 г говяжьей печени, 40 г репчатого лука, 1 яйцо, 60 г

моркови, 60 г сала (шпика), 10 мл молока или бульона, 25 г сливочного масла, 5 г зелени укропа (измельченной), специи (любые), соль.

Способ приготовления

Репчатый лук и морковь очистить, вымыть, мелко нашинковать, обжарить с нарезанным шпиком. Печень промыть, нарезать небольшими кусочками и добавить к луку и моркови, приправить специями и солью, жарить до готовности. Затем всю массу дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, тщательно взбить со сливочным маслом, молоком или бульоном, измельченной зеленью укропа, маслом, солью и специями. Яйцо сварить вкрутую, очистить, нарезать кружочками и украсить ими готовый паштет.

Печень со сметанным соусом, луком и зеленью

Ингредиенты

350 г говяжьей печени (или бараньей, свиной, телячьей), 25 г сала (топленого), 200 мл сметанного соуса с луком, 10 мл соуса «Южный», 15 г зелени укропа и петрушки, 350 г гарнира (отварных овощей, картофельного пюре или жареного картофеля, макаронных изделий), специи (любые), соль.

Способ приготовления

Печень промыть, нарезать брусочками и жарить на топленом сале. Затем добавить сметанный соус с луком, соус «Южный», соль, специи и довести до кипения. Подать к столу, посыпав вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа и оформив гарниром.

Почки с овощами и каперсами

Ингредиенты

250 г говяжьих почек (или телячьих, бараньих, свиных), 25 г репчатого лука, 25 г моркови, 10 г корня петрушки, 50 г огурцов

(соленых), 15 г каперсов, 5 г пшеничной муки, 25 г томатного пюре, 1 г чеснока, 15 г столового маргарина, 15 г сливочного масла, 50 мл соуса, 200 г гарнира (отварного или жареного картофеля, картофельного пюре), 1–2 лавровых листа, 2 г красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Почки промыть, разрезать вдоль, залить водой и оставить на 2–3 часа. Затем воду слить, залить почки свежей водой, нагреть до кипения, почки достать и промыть, снова залить свежей водой и варить до готовности. Бараньи, свиные и телячьи почки вымачивать необязательно, их вполне можно только промыть. Подготовленные почки нарезать ломтиками и обжарить в маргарине. Добавить томатной пасты, специи, спассерованную в сливочном масле муку, посолить, выложить в сковороду нарезанные дольками огурцы, чеснок, каперсы, очищенные, вымытые, нашинкованные и обжаренные в масле морковь, репчатый лук и корень петрушки. Тушить до готовности. Подать к столу с соусом и гарниром.

Отварной язык, с овощами под соусом

Ингредиенты

250 г говяжьего языка (свиного или телячьего), 15 г репчатого лука, 10 г моркови, 15 г корня петрушки, 20 мл сметанного соуса с хреном, 350 г гарнира (картофельного пюре и консервированного зеленого горошка), 1–2 лавровых листа, 5 г черного перца горошком, соль.

Способ приготовления

Подготовленный язык опустить в 1 л горячей воды, добавить очищенные, вымытые и нарезанные корень петрушки, репчатый лук, морковь, а также соль, лавровый лист и перец горошком, варить до готовности. Готовый язык опустить на 5-10 минут в холодную воду, затем быстро, не давая им остыть, снять кожицу.

Перед подачей к столу нарезать язык тонкими ломтиками, полить сметанным соусом с хреном, оформить гарниром.

Студень говяжий

Ингредиенты

200 г говяжьих ног и ушей, 100 г свиных губ и кожи, 100 г рульки (копченой), 250 г рубца или говяжьей (бараньей) головы, 20 г моркови, 15 г корня петрушки, 25 г репчатого лука, 5 г чеснока (толченого), 1–2 лавровых листа, 4 г черного перца горошком, соль.

Способ приготовления

Обработанные субпродукты разделать на куски, промыть, залить 1 ½ л холодной воды и варить на медленном огне в течение 6–7 часов, время от времени снимая жир. Затем отделить мясо от костей и мелко нарубить, добавить немного бульона, нарезанную рульку, лавровый лист, очищенные, вымытые и крупно нарезанные морковь, корень петрушки и репчатый лук, посолить, довести до кипения и варить 20–25 минут. После этого достать овощи, к мясу добавить растертый чеснок и перец горошком. Немного охладить студень, разлить его в формы и выставить на холод.

Гусь с овощами в горшочках

Ингредиенты

350 г мяса гуся или утки, 30 г репчатого лука, 250 г картофеля, 15 г животного жира, 5 мл растительного масла, 1–2 лавровых листа, 10 г зелени петрушки, 2 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Подготовленное мясо гуся или утки промыть, нарезать порционными кусками, обжарить их в жире до золотистой корочки и выложить в горшочки. Картофель очистить, вымыть, нарезать дольками. Лук очистить, вымыть, нашинковать и пассеровать в растительном масле. Добавить к мясу картофель и лук, а также лавровый лист, посолить и поперчить. Влить в

горшочки такое количество воды, чтобы она покрывала поверхность продуктов, поставить в умеренно разогретый духовой шкаф и тушить до готовности. За 5 минут до окончания тушения добавить вымытую и измельченную зелень петрушки. Подавать к столу в тех же горшочках, в которых готовилось блюдо.

Утка со сливами и огурцами

Ингредиенты

350 г тушки о гуся или утки (зажаренных), 60 г слив (маринованных), 60 г огурцов (соленых), 30 г оливок (консервированных), 80 мл клюквенного соуса.

Способ приготовления

Приготовленную в духовом шкафу со специями и солью тушку гуся или утки нарубить порционными кусками и выложить на блюдо. Огурцы нарезать кружочками, с оливок слить маринад. Украсить мясо кружочками огурцы (соленые), маринованными сливами и консервированными оливками. Отдельно подать клюквенный соус.

Рыба, запеченная с грибами и картофелем

Ингредиенты

200 г рыбы (любой), 40 мл растительного масла, 60 г грибов (любых, свежих), 25 г пшеничной муки, 2 яйца, 200 г картофеля, 300 мл сметанного соуса, 200 г сыра (любого, тертого), 30 г сливочного масла, 20 г репчатого лука, 20 г зелени укропа и петрушки, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы, нарезать кружочками. Подготовленную рыбу промыть, нарезать средними кусками, запанировать в муке, обжарить в масле до полуготовности, затем отделить филе от костей. На дно формы для запекания налить сметанный соус (использовать ½),

сверху выложить филе рыбы, вокруг уложить кружочки картофеля (вареного). Яйца сварить вкрутую, очистить, нарезать дольками. Репчатый лук очистить, вымыть, грибы промыть. Лук и грибы нашинковать и пассеровать в масле, оставшемся после жаренья рыбы. Выложить обжарку на рыбу, добавить дольки яиц, посолить и приправить специями. После этого залить блюдо оставшимся сметанным соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запекать до готовности в умеренно разогретом духовом шкафу.

Подавать к столу в той же посуде, в которой готовилось блюдо, посыпав вымытой и рубленой зеленью петрушки и укропа.

Жареная рыба с тельным

Ингредиенты

Для рыбы: 400 г леща или карася, 25 г пшеничной муки, 100 мл растительного масла, 50 г панировочных сухарей, перец, соль.

Для тельного: 350 г филе леща или карася, 100 г белого хлеба, 120 мл молока, 25 г пшеничной муки, 50 г панировочных сухарей, 100 г сливочного масла, 500 мл томатного соуса, 50 г зелени укропа и петрушки, 1 г черного молотого перца, соль.

Для начинки: 120 г репчатого лука, 15 мл растительного масла, 25 г грибов (любых, свежих), 25 г рыбного филе (любого), соль.

Способ приготовления

Рыбу разделать на филе с кожей, нарезать порционными кусками, посолить и поперчить. Из муки и 25 мл воды замесить жидкое тесто. Куски рыбы обмакнуть в тесто, обвалять в панировочных сухарях и жарить на разогретом растительном масле до готовности. Приготовить тельное, пропустив филе рыбы через мясорубку и соединив его с размоченным в молоке белым хлебом, солью и перцем. Полученную массу перемешать и еще раз пропустить через мясорубку, потом переложить на мокрое полотенце и разделать на лепешки.

Приготовить начинку. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать и обжарить в растительном масле. Грибы промыть и отварить в небольшом количестве подсоленной воды, затем соединить с луком, добавить мелко нарубленное рыбное филе,

жарить все вместе. Подготовленную начинку выложить на рыбные лепешки и сформовать пирожки в форме полумесяца. Из муки и 25 мл воды сделать жидкое тесто, обмакнуть в него тельное, запанировать в сухарях и обжарить в растопленном сливочном масле до готовности.

Перед подачей к столу выложить на блюдо жареную рыбу, рядом положить тельное, посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки. Отдельно подать томатный соус.

Запеченные рыбные виточки

Ингредиенты

200 г сельди, 20 г пшеничного хлеба, 20 мл молока, 30 г репчатого лука, 40 г яблок (измельченных), 20 г сливочного масла, 20 мл растительного масла, 50 г панировочных сухарей, 6 мл столового уксуса, 6 г сахара, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Отделить филе сельди от костей, мелко нарубить. Репчатый лук очистить, вымыть и нашинковать, соединить с рыбой, яблоками и размоченным в молоке белым хлебом. Затем добавить размягченное сливочное масло, сахар, уксус, соль и специи, тщательно вымесить. Сформовать из фарша биточки, выложить их на противень, смазанный растительным маслом, посыпать панировочными сухарями, поставить в духовой шкаф и запекать до готовности.

Капуста, тушенная по-русски

Ингредиенты

500 г белокочанной капусты, 50 г свиного шпика, 10 мл столового уксуса, 40 г томатной пасты, 20 г моркови, 40 г репчатого лука, 10 г корня петрушки, 20 мл растительного масла, 1–2 лавровых листа, 5 г пшеничной муки, 10 г сахара, 10 г сливочного масла, 20 г зелени укропа, петрушки и сельдерея, 5 г черного перца горошком, соль.

Способ приготовления

Белокочанную капусту вымыть, нарезать соломкой, припустить в сковороде с добавлением небольшого количества воды и мелко нарезанного, предварительно обжаренного шпика. Затем добавить уксус, томатной пасты и соль, довести до полуготовности. Морковь, репчатый лук и корень петрушки очистить, вымыть, нашинковать, пассеровать в растительном масле и добавить к капусте, положить лавровый лист и перец горошком, тушить до готовности. За 5 минут до окончания тушения заправить капусту обжаренной в сливочном масле мукой и посыпать сахаром. Перед подачей к столу посыпать блюдо вымытой и измельченной зеленью укропа, петрушки и сельдерея.

Запеканка картофельная с мясом или печенью

Ингредиенты

500 г картофеля (отварного), 1 яйцо, 200 г фарша из говяжьей печени или мяса, 25 г сливочного маргарина, 10 г панировочных сухарей, 20 г сливочного масла, 100 мл сметанного соуса, 15 г зелени укропа и петрушки, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Отварной картофель очистить, протереть через сито, добавить яйцо, масло, соль и специи, тщательно перемешать. Половину этой массы выложить в смазанную маргарином и посыпанную сухарями (немного оставить) форму для запекания, сверху положить слой фарша из мяса или печени, накрыть фарш ровным слоем оставшейся картофельной массы, посыпать сухарями, поставить в духовой шкаф и запекать до готовности. Перед подачей к столу полить запеканку сметанным соусом и посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Картофель с грибами, сыром и соусом

Ингредиенты

250 г картофеля, 220 г белых грибов, 50 г репчатого лука,

30 г топленого масла, 30 г жира, 200 мл сметанного соуса, 10 г сыра (любого, тертого), 10 г сливочного масла, 15 г зелени укропа и петрушки, 2 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, нарезать кубиками, отварить в подсоленной воде до полуготовности и выложить на смазанную жиром порционную сковороду. Грибы промыть, лук очистить и вымыть. Лук и грибы нашинковать, обжарить в топленом масле, перемешать со сметанным соусом, перцем и солью, залить этой массой картофель.

Посыпать блюдо тертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом, поставить в умеренно разогретый духовой шкаф и запекать до готовности. Перед подачей к столу посыпать запеканку вымытой и нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат из овощей и зелени

Ингредиенты

100 г зеленого салата, 110 г редиса, 80 г огурцов, 50 г зеленого лука, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 60 г сметаны, перец, соль.

Способ приготовления

Зеленый салат вымыть, крупно нарезать. Огурцы и редис вымыть и нарезать тонкими ломтиками. Зеленый лук вымыть и мелко нашинковать. Все соединить, перемешать, посолить и поперчить, заправить сметаной и украсить кружочками сваренного вкрутую яйца.

Салат овощной с мясом и птицей

Ингредиенты

150 г мяса (жареного, любого), 100 г куриного филе (жареного, любого), 60 г репчатого лука, 100 г огурцов (маринованных), 100 г свеклы (отварной), 100 г сметаны, 50 мл

хлебного кваса, 100 г квашеной капусты, 50 г зеленого лука, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Жареное мясо и куриное филе мелко нарезать, добавить очищенный, вымытый и мелкорубленый репчатый лук. Маринованные огурцы и очищенную вареную свеклу нашинковать, соединить с мясом и луком. Выложить салат на блюдо горкой, приправить специями, полить сметаной, разведенной хлебным квасом. Вокруг положить гарнир из вымытого, нашинкованного зеленого лука и квашеной капусты.

Тыквенник (пшенная каша с тыквой)

Ингредиенты

150 г пшенной крупы, 250 мл смеси молока с водой (1: 1), 200 г тыквы (мякоть), 40 г сахара, 1 яйцо (для каши), 1 яйцо (для смазывания), 10 г панировочных сухарей, 20 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Пшенную крупу тщательно промыть. Из крупы и смеси молока с водой отварить до полуготовности рассыпчатую пшенную кашу. Мякоть тыквы нарезать кубиками и припустить в небольшом количестве воды до полуготовности, затем размять и соединить с пшенной кашей. В тыквенную кашу вбить желток, растертый с сахаром, затем ввести взбитый белок, посолить. Полученную массу еще раз взбить, выложить на противень, смазанный маслом, смазать взбитым яйцом, посыпать сухарями и поставить в умеренно разогретый духовой шкаф. Запекать до готовности.

Крупеник (гречневая каша с творогом)

Ингредиенты

150 г гречневой крупы, 250 г творога, 30 г сахара, 1 яйцо, 15 г

панировочных сухарей, 15 г сливочного маргарина, 100 г сметаны, 30 г сливочного масла, сахар, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Сварить из гречневой крупы и 120 мл воды рассыпчатую кашу, пока она не остыла, соединить ее с протертым через сито творогом. Добавить в массу соль, сахар, масло и яйцо, тщательно взбить. Полученную массу выложить на смазанный маргарином и посыпанный сухарями противень, полить сметаной и выпекать в умеренно разогретом духовом шкафу до готовности.

Няня (колбаски с гречневой начинкой)

Ингредиенты

15 г свиных кишок (сухих), 600 г гречневой каши (жидкой), 1 яйцо, 30 г свиного сала, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Охлажденную жидкую гречневую кашу, сваренную на молоке, соединить с яйцом, посолить и приправить специями, тщательно перемешать. Полученной массой наполнить подготовленные кишки, плотно их перевязать и жарить на свином сале до образования румяной корочки. Няню обычно подают к щам из квашеной капусты, предварительно нарезав колбаски ломтиками.

Сальник

Ингредиенты

300 г гречневой каши (рассыпчатой), 150 г говяжьей печени, 100 г репчатого лука, 70 г моркови, 30 г сала (топленого), 1 яйцо (сваренное вкрутую), 1 яйцо (сырое), 300 г сальника (пласта нутряного сала), перец, соль.

Способ приготовления

Печень промыть, нарезать кубиками, жарить на топленом сале (немного оставить), добавив очищенные, вымытые и мелко нарезанные репчатый лук и морковь, охладить. Затем ввести в обжарку рассыпчатую гречневую кашу, рубленое вареное яйцо, сырое яйцо, посолить и поперчить, перемешать.

Полученную массу выложить на пласт нутряного сала, свернуть, придавая изделию овально-округлую форму, слегка обжарить на раскаленной сковороде. После этого выложить сальник на противень, смазанный остатками сала (топленого), и запекать до готовности в духовом шкафу.

Горох колодкой с овощами

Ингредиенты

250 г гороха, 30 г моркови, 30 г репы, 30 г репчатого лука, 30 мл растительного масла, 30 г зеленого лука, 100 г овощного гарнира, 2 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Горох залить 500–600 мл воды и варить до полуготовности. Затем добавить очищенные, вымытые и нарезанные кубиками морковь, репу и репчатый лук. Когда овощи и горох разварятся, протереть их через сито, заправить солью и перцем, еще раз протереть. Взять конические формочки, смазать их растительным маслом (использовать ½), плотно наполнить приготовленным пюре, затем перевернуть и выложить на блюдо.

Перед подачей к столу посыпать горох вымытым и нашинкованным зеленым луком, оформить овощным гарниром.

Каша манная с ягодами

Ингредиенты

150 г манной крупы, 300 г клюквы, 120 г сахара, 1 г ванилина, 25 г сливочного масла.

Способ приготовления

Клюкву промыть, выжать из нее сок, мезгу залить 500 мл воды и прокипятить, затем процедить. В полученный отвар положить сахар (использовать ½), довести до кипения, влить выжатый клюквенный сок, вновь довести до кипения.

Затем ввести при непрерывном помешивании манную крупу и ванилин, варить до готовности. Затем кашу перелить в форму, смазанную сливочным маслом, посыпать оставшимся сахаром и охладить. Перед подачей к столу нарезать порционными кусками.

Пирог с осетриной и репчатым луком

Ингредиенты

Для теста: 400 г пшеничной муки, 12 г сахара, 35 г сливочного масла, 1 яйцо, 15 г дрожжей, 150 мл молока или воды, 1 г пищевой соды, 2 мл столового уксуса, 15 мл растительного масла (для смазывания противня), 5 г соли.

Для фарша: 420 г филе осетра, 12 г репчатого лука, 2 яйца, 25 г сливочного масла, 5 г соли, перец.

Способ приготовления

Филе осетра припустить в небольшом количестве воды, добавив соль и перец. Затем нарезать филе тонкими ломтиками. Яйца сварить вкрутую, охладить и очистить.

Приготовить опарное дрожжевое тесто из вышеуказанных ингредиентов, разделить его на две части, присыпать мукой и оставить на расстойку на 15–20 минут. После этого раскатать каждый кусок теста в пласт. Один пласт посыпать мукой, навернуть на скалку и перенести на смазанный маслом противень.

Выложить на тесто слой мелко нарезанных яиц, затем слой осетрины, а сверху слой очищенного, вымытого, нашинкованного и спассерованного в сливочном масле лука. Накрыть начинку вторым пластом теста, края защипнуть, сделать в пласте несколько проколов.

Поставить пирог в духовой шкаф, разогретый до 210–230 °С, выпекать до готовности.

Перед подачей к столу разрезать пирог на порции. Отдельно можно подать рыбный бульон с измельченной зеленью.

Курник (слоеный пирог)

Ингредиенты

Для слоеного теста: 500 г пшеничной муки, 300 г сливочного масла, 40 г меланжа, 2 г лимонной кислоты, 4 г соли, 1 яйцо (для смазывания пирога).

Для блинчиков: 80 г пшеничной муки, 4 г сахара, 2 яйца 200 мл молока, 5 г топленого масла, 1 г соли, 50 мл растительного масла.

Для рисового фарша: 100 г риса, 1 яйцо (вареное, рубленое) 10 г зелени петрушки (измельченной), 15 г сливочного масла соль.

Для мясного фарша: 1 кг мяса курицы 40 г петушиных гребешков, 5 г муки, 20 г сливочного масла, 10 мл куриного бульона, специи (любые), соль.

Для грибного фарша: 300 г грибов (любых, свежих), 20 мл грибного соуса, 50 г репчатого лука, 15 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Из указанных ингредиентов и 220 мл воды приготовить слоеное тесто, поделить его на две неравные части, каждую раскатать в тонкую лепешку: одна должна быть диаметром примерно 25 см, другая – 35. Для мясного фарша – 40 см. Оставить немного теста для украшения.

Приготовить тесто для блинчиков, смешав все указанные ингредиенты. Выпекать блинчики на горячем растительном масле, стараясь сделать так, чтобы они имели диаметр от 20 до 25 см.

Сделать рисовый фарш. Для этого нужно отварить рассыпчатый рис до полуготовности, смешать его с рубленым вареным яйцом, измельченной зеленью петрушки и сливочным маслом, посолить и перемешать.

Приготовить мясной фарш. Для этого подготовленное мясо курицы отварить в подсоленной воде до полуготовности вместе с промытыми петушиными гребешками, затем снять с курицы кожу, мясо мелко нарубить, гребешки нарезать соломкой. Муку прогреть на сковороде вместе со сливочным маслом, затем добавить бульон, соль и специи, довести соус до кипения. Соединить куриное мясо с соусом и перемешать.

Сделать грибной фарш. Грибы промыть, отварить в подсоленной воде до полуготовности, нашинковать и обжарить в сливочном масле вместе с очищенным, вымытым и нашинкованным луком. Затем обжарку поперчить по вкусу и развести грибным соусом.

На лепешку из слоеного теста диаметром 25 см положить блинчик, на него – слой фарша из риса, затем второй блинчик, на него – слой фарша из мяса курицы, снова накрыть блинчиком, на него положить слой фарша из грибов. Таких слоев можно сделать несколько, укладывая фарш и блинчики горкой в виде конуса. После этого нужно накрыть горку второй лепешкой из слоеного теста диаметром 35. Для мясного фарша – 40 см. Края пирога защипнуть елочкой, смазать курник взбитым яйцом, украсить фигурками из теста, проколоть в нескольких местах и поставить в духовой шкаф, разогретый до 200 ˚С. Выпекать до готовности.

Перед подачей к столу курник нужно нарезать порционными кусками.

Кулебяка

Ингредиенты

Для теста: 400 г пшеничной муки, 15 г дрожжей, 300 г столового маргарина, 1 яйцо, 5 г лимонной кислоты, 12 г меланжа (оставить для смязывания), 5 г соли.

Для фарша: 600 г визиги (или рубленых вареных яиц с пассерованным репчатым луком; жареного, мяса с луком; обжаренных грибов; квашеной капусты).

Способ приготовления

Из вышеуказанных ингредиентов и 150 мл воды приготовить дрожжевое тесто. Когда оно подойдет раскатать его в пласт толщиной 1 см, затем разрезать на продольные полосы шириной 18–20 см. Посередине полос из теста по всей длине выложить фарш. За тем края теста соединить и защипнуть, сформовать кулебяки. Выложить их на присыпанный мукой противень и оставить для расстойки на 15–20 минут. После этого смазать изделия меланжем, проколоть в 2–3 местах и выпекать в умеренно разогретом духовом шкафу до готовности. Перед подачей к столу нарезать кулебяки порционными кусками. Подавать изделие можно как в горячем, так и в холодном виде.

Сканцы (пирожки картофельные с фаршем)

Ингредиенты

Для сочней: 500 г картофеля, 10 г пшеничной муки, 30 г топленого масла, 60 г сметаны, 2 г соли.

Для фарша: 250 г моркови, 25 г топленого масла, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 5 г сахара, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде, размять до состояния пюре. Затем пюре немного охладить и взбить с яйцом, солью и мукой. Полученную массу разделать на шарики, раскатать их в лепешки толщиной 1 см. Приготовить фарш. Морковь очистить, вымыть, нарезать кубиками, припустить в небольшом количестве воды. После этого морковную массу протереть через сито, соединить с маслом, рубленым яйцом, солью, сахаром и перцем. На середину картофельных лепешек выложить морковный фарш и слепить пирожки. Выложить их на смазанный топленым маслом противень, полить тем же маслом, выпекать в умеренно разогретом духовом шкафу до готовности. Перед подачей переложить сканцы на блюдо и полить сметаной.

Расстегаи с фаршем

Ингредиенты

360 г пшеничной муки, 10 г сахара, 20 г маргарина, 1 яйцо, 10 г дрожжей, 1 ½ кг мясного или рыбного фарша, 60 г меланжа для смазывания расстегаев, 100 г жира (для смазывания противня), 8 г соли, специи (любые).

Способ приготовления

Из муки, сахара, маргарина, яйца, дрожжей, 120 мл воды, соли и специй по вкусу приготовить опарное дрожжевое тесто. Когда оно подойдет, разделать его на шарики, оставить их для расстойки на 5-10 минут, затем раскатать в круглые лепешки. На середину каждой лепешки выложить фарш, края защипнуть веревочкой, оставив немного приоткрытой середину пирожка. Выложить расстегаи на противень, смазанный жиром, отверстием кверху, дать расстояться еще 5-10 минут, потом смазать меланжем и поставить в умеренно разогретый духовой шкаф. Выпекать до готовности.

Если делать расстегаи с мясным фаршем, то перед подачей к столу блюдо с пирожками можно украсить кружочками сваренных вкрутую яиц. Если же готовятся расстегаи с рыбой, можно украсить блюдо ломтиками соленой семги, кеты или лосося.

Соус из кильки

Ингредиенты

300 г кильки, 2 яйца (сваренных вкрутую), 70 мл оливкового масла, 50 мл столового уксуса, 5 г сахара, 1 г красного молотого перца, 1 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Очистить кильку, выпотрошить, промыть, мелко нарубить, растереть с яичными вареными желтками, добавить перец и соль. Затем ввести тонкой струйкой оливковое масло, взбивать до образования густой однородной пасты. Добавить сахар, еще раз перемешать и оставить при комнатной температуре на 15 минут. В конце добавить уксус, тщательно перемешать и переложить в эмалированную посуду, накрыть крышкой и охладить.

Подавать соус в холодном виде в качестве приправы к блюдам из картофеля или рыбы.

Ленивый пирог с яблоками

Ингредиенты

400 г яблок, 260 г пшеничного хлеба, 360 мл молока, 2 яйца, 80 г сахара, 50 г сахарной пудры, 30 г сливочного масла, 10 г панировочных сухарей, 1 г ванилина, 4 г корицы.

Способ приготовления

Яйца разбить в миску, добавить молоко, тщательно взбить. Пшеничный хлеб нарезать ломтиками, срезать с них корочки, замочить в яично-молочной смеси. Когда ломтики набухнут, выложить их (использовать ½) в ряд на противень, смазанный маслом (15 г) и посыпанный сухарями. Сахар смешать в

отдельной миске с корицей и ванилином. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, мякоть нарезать небольшими ломтиками и пересыпать смесью сахара со специями. Ровным слоем выложить на хлеб яблочную начинку, сверху аккуратно выложить оставшиеся ломтики хлеба. Сбрызнуть пирог оставшимся растопленным сливочным маслом и поставить в предварительно разогретый духовой шкаф. Выпекать до готовности.

Перед подачей к столу посыпать горячий пирог сахарной пудрой, немного охладить и нарезать порционными кусками.

Вместо сахарной пудры можно использовать абрикосовый, малиновый или земляничный сироп.

Ленивые вареники с творогом

Ингредиенты

400 г творога, 60 г пшеничной муки, 1 яйцо, 30 г сахара, 1 г ванилина, 100 г сметаны или 25 г топленого сливочного масла, 4 г соли.

Способ приготовления

Творог протереть через сито соединить с яйцом, солью, сахаром, мукой, ванилином и тщательно вымесить. Раскатать тесто в пласт толщиной 1 см, нарезать его полосками шириной 2 ½ см, их нарезать прямоугольниками, квадратами и треугольниками. Варить вареники в кипящей воде до готовности, достать с помощью шумовки. Перед подачей к столу выложить вареники на блюдо и полить сметаной или топленым маслом.

Сочни пресные с творогом

Ингредиенты

Для сочней: 100 г пшеничной муки, 220 мл молока, 1 яйцо, 6 г сахара, 30 г масла, 50 г сметаны, соль.

Для начинки: 250 г творога, 2 яйца, 40 г сахара, 1 г ванилина, специи (любые), соль.

Способ приготовления

В глубокую миску влить 110 мл молока, добавить соль, сахар и яйцо, перемешать. Затем всыпать муку, снова перемешать, постепенно вливая оставшееся молоко. Полученное тесто процедить, выпечь из него блинчики, обжаривая в масле их только с одной стороны. Приготовить начинку. Протереть творог через сито, смешать с сахаром, яйцами, солью, ванилином и специями по вкусу.

Полученную начинку выложить на обжаренную сторону сочней, сложить их вдвое и обжарить. Перед подачей к столу полить сочни сметаной.

Пончики с вареньем

Ингредиенты

250 мл молока, 20 г дрожжей, 500 г пшеничной муки, 100 г сливочного масла, 3 г корицы, 5 г кардамона, 2 г ванилина, 10 г тертой цедры лимона, 70 мл рома, 6 г сахара, 3 г соли.

Для начинки: 360 г мармелада или густого варенья (любого).

Для фритюра: 150 г гусиного или свиного жира, 150 г сливочного масла, 40 мл водки.

Для посыпки: 100 г сахарной пудры, 2–3 г корицы (молотой).

Способ приготовления

Развести дрожжи в теплом молоке, затем ввести туда муку, замесить тесто и оставить его в тепле на 2 часа.

Когда тесто поднимется, добавить в него сливочное масло, корицу, кардамон, ванилин, цедру лимона, ром, соль и сахар, выбить тесто лопаточкой и снова оставить в тепле на 30–60 минут. После этого поделить тесто на 2 части и раскатать в два круглых пласта, на один из них рядами выложить с помощью чайной ложки мармелад или густое варенье. Затем накрыть вторым пластом теста и вырезать пончики с начинкой с помощью выемки, стакана или рюмки.

Выложить пончики на противень, посыпанный мукой, и дать расстояться 10–15 минут.

В широкой и глубокой сковороде растопить гусиный или свиной жир вместе со сливочным маслом, влить водку. Когда фритюр закипит, убавить огонь. Опускать во фритюр пончики и

жарить с обеих сторон до готовности.

Готовые пончики выкладывать на разделочную доску, выстланную бумажными полотенцами, чтобы удалить излишек жира.

Затем пончики переложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой, смешанной с порошком корицы.

Вместо варенья и мармелада для начинки можно использовать творог или свежие измельченные плоды и ягоды с сахаром.

Можно также делать пончики с мясным и рыбным фаршем, а перед подачей к столу поливать их соусом или сметаной.

Русские блины

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 20 г сахара, 120 г сливочного масла, 1 яйцо, 20 г дрожжей, 900 мл молока, 100 мл растительного масла, 60 г сахарной пудры, 4 г соли.

Способ приготовления

450 мл молока подогреть до 30–35 °С, развести в нем дрожжи, добавить 10 г сахара, соль, желток и растопленное сливочное масло (взять 20 г), перемешать, потом всыпать 300 г муки. Замесить тесто и оставить его для брожения в теплом месте на 2 часа. Когда объем теста увеличится вдвое, влить в него оставшееся теплое молоко, добавить оставшиеся муку и сахар, постепенно ввести отдельно взбитый белок. Вымесить тесто и оставить еще на 40–60 минут.

Налить на сковороду тонкий слой растительного масла, нагреть. Когда дым от масла развеется, можно выпекать блины. Разливательной ложкой осторожно зачерпывать тесто и равномерно распределять его по всей поверхности сковороды.

Когда одна сторона блина подрумянится, перевернуть его и выпекать с другой стороны. Во время выпечки тесто перемешивать нельзя.

Перед тем как выпекать новый блин, нужно смазать сковороду тонким слоем масла.

Готовые блины перекладывать в кастрюлю, смазывая каждый сливочным маслом и посыпая сахарной пудрой, сверху выкладывать следующий готовый блин и повторять процедуру,

выкладывая готовые блины горкой. Затем накрыть кастрюлю крышкой, укутать полотенцем и оставить на несколько минут.

Перед подачей к столу нарезать блины, как пирог, или отдельно сворачивать каждый трубочкой, или складывать в виде треугольника.

Пышки медовые

Ингредиенты

800 г пшеничной муки, 1 яйцо, 30 г сахара, 25 г дрожжей, 800 мл молока или воды, 100 мл растительного масла, 300 г меда, 1 г ванилина, 5 г лимонной цедры (тертой), 10 г соли.

Способ приготовления

Замесить дрожжевое опарное тесто из всех перечисленных ингредиентов (кроме растительного масла и меда). Когда оно подойдет, смазать разогретую сковороду растительным маслом и выпекать на слабом огне пышки, как обычные оладьи, только очень маленькие.

Готовые пышки уложить в глубокую посуду, залить медом, накрыть крышкой и встряхивать, пока весь мед не впитается.

Подавать медовые пышки можно с теплым молоком или чаем.

Кисель многослойный из клюквы и черники

Ингредиенты

150 г клюквы, 150 г черники, 250 г сахара, 100 г крахмала, ванилин, корица.

Способ приготовления

Клюкву и чернику промыть, откинуть на сито, протереть по отдельности, отжать мезгу. В двух небольших кастрюлях сварить густой кисель: вскипятить по 750 мл воды, добавить в каждую емкость мезгу, по 125 г сахара, ванилин и корицу. Добавить клюквенный и черничный соки. Крахмал развести в небольшом количестве холодной воды и поровну влить раствор в обе

кастрюли. Довести до кипения при непрерывном помешивании, снять с огня. В глубокий эмалированный противень налить слой клюквенного киселя. Когда он застынет, сверху налить слой черничного киселя, охладить.

Перед подачей к столу нарезать кисель порционными кусками. Отдельно можно подать молоко.

Брусничная вода

Ингредиенты

400 г брусники, 100 г яблок, 50 г сахара, 1 г гвоздики (молотой), 1 г корицы.

Способ приготовления

Бруснику промыть, откинуть на дуршлаг, затем пересыпать в эмалированную емкость или бочонок. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, мякоть разрезать пополам и также выложить в емкость. Добавить гвоздику и корицу, залить 500 мл кипятка и оставить в прохладном месте на 2–3 недели. После этого напиток нужно процедить, разлить по бутылкам, закупорить и убрать на холод. Перед подачей к столу добавить в брусничную воду сахар.

Молдавская кухня

Борш ку урзыке (постный борщ с крапивой и щавелем)

Ингредиенты

2-2 ½ л бульона или воды, 200 г крапивы (свежей), 200 г щавеля, 20 г риса, 20 г столового маргарина, 40 г сметаны, 30 г томатной пасты, 30 г моркови, 15 г корня петрушки, 30 г репчатого лука, 1 яйцо, 150 г картофеля, 2 лавровых листа, 2 г красного молотого перца, 1 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Листья свежей крапивы вымыть, припустить в небольшом количестве воды, затем измельчить в пюре, положить в кипящий бульон или воду, довести до кипения.

Добавить в борщ вымытый и мелко нарезанный щавель, очищенные, вымытые и нарезанные кубиками картофель, морковь и корень петрушки.

Затем всыпать рис, положить очищенный, вымытый, мелко нарезанный и спассерованный в маргарине вместе с томатом-пюре репчатый лук, лавровый лист, перец и соль, варить до готовности.

Яйцо сварить вкрутую, очистить, разрезать пополам.

Перед подачей к столу положить в тарелки половинки вареного яйца, налить борщ и заправить его сметаной.

Борш ку фасоле (мясной борщ с фасолью)

Ингредиенты

200 г говяжьей грудинки или лопатки (копченой), 120 г фасоли или гороха, 20 г корня петрушки, 20 г топленого свиного сала, 2 лавровых листа, 200 мл хлебного кваса, 10 г зелени петрушки и укропа, чимбра (чабрец), соль.

Способ приготовления

Копченую грудинку или лопатку варить в 1–1 ½ л воды до готовности, затем вынуть и нарезать порционными кусками.

В полученном бульоне отварить до мягкости предварительно замоченную фасоль, затем добавить очищенные, вымытые, мелко нарезанные и спассерованные в топленом сале корень петрушки, морковь и репчатый лук.

За 15–20 минут до готовности влить хлебный квас. За 5 минут до окончания варки положить соль, чимбру (чабрец) и лавровый лист.

Перед подачей к столу выложить в тарелки кусочки копченого мяса, налить борщ, посыпать его вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа.

Замэ дэ пасэре (куриный суп с рисом или фасолью)

Ингредиенты

150 г мяса курицы, 40 г риса, 80 г моркови, 40 г корня петрушки, 40 г репчатого лука, 20 г столового маргарина, 400 мл кваса из отрубей, 20 г зелени петрушки и укропа, 1 г чимбры (чабреца), специи (любые), соль.

Способ приготовления

Подготовленное мясо курицы промыть, нарезать порционными кусками, залить 1–1 ½ л воды и варить до готовности, добавив специи и очищенный, вымытый и нарезанный кружочками корень петрушки. Через 15–20 минут выложить в кастрюлю рис, добавить очищенные, вымытые мелко нарезанные и спассерованные в маргарине морковь и лук. За 5 минут до готовности влить прокипяченный квас, посолить.

Перед подачей посыпать суп вымытой и измельченной зеленью петрушки, укропа и чимбры (чабреца).

Вместо риса можно использовать фасоль или картофель. Если готовить суп из телятины, вместо риса или фасоли лучше использовать грибы и заменить квас грибным отваром.

Суп из рыбы, овощей и кваса

Ингредиенты

250 г осетрины или белуги, 50 г репчатого лука, 50 г корней петрушки, 50 г моркови, 25 г сливочного масла, 400 г картофеля, 200 мл кваса, 15 г зелени петрушки и укропа, 1–2 лавровых листа, 2 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Подготовленную рыбу нарезать порционными кусками с кожей (без хрящей), отварить в 1–1 ½ л воды, затем рыбу достать, разделать на филе, бульон процедить. Довести его до кипения, положить очищенный и вымытый картофель, нарезанный дольками. Через 15–20 минут добавить к картофелю очищенные, вымытые, нашинкованные и спассерованные в масле лук, морковь и корень петрушки. Довести суп до кипения, влить в него прокипяченный квас, добавить лавровый лист, соль и перец, варить еще 5 минут.

Перед подачей к столу посыпать суп вымытой, рубленой зеленью петрушки и укропа.

Бифштекс говяжий со сложным гарниром

Ингредиенты

350 г говядины (вырезка), 60 г свиного сала, 50 г репчатого лука, 20 г сала (топленого), 1 г черного молотого перца, 1 г красного молотого перца, соль.

Для гарнира: 60 г зеленого горошка (консервированного), 100 г огурцы (соленые), 30 г тертого хрена.

Для соуса: 15 г чеснока, 10 мл винного уксуса, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать порционными кусками, отбить, посолить и посыпать перцем. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами, обжарить в топленом сале (использовать ⅓), соединить с сырым свиным салом, нарезанным соломкой, посолить и поперчить. Выложить приготовленный фарш на порционные куски мяса и придать изделию форму бифштекса. Жарить обычным способом на оставшемся топленом сале. Толченый чеснок растереть с маслом, развести уксусом.

Разложить по тарелкам бифштексы, вокруг положить гарнир, чесночный соус подать отдельно.

Мясные биточки с овощным гарниром

Ингредиенты

300 г свинины (мякоть) 50 г сливочного масла, 2 яйца, 30 мл молока, 15 г пшеничной муки, 1–2 г черного молотого перца, соль.

Для гарнира: 120 г огурцы или помидоров (соленых), 250 г картофеля (жареного), 5 г зелени петрушки и укропа.

Способ приготовления

Свинину промыть, пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавив перец, соль, 1 яйцо и молоко.

Все тщательно перемешать, разделить на порции и поставить в холодное место на 20 минут. После этого сформовать из порционного фарша биточки, обмакнуть их в яичную смесь, запанировать в муке и жарить на сливочном масле.

Подавать к столу с жареным картофелем и соленьями, украсив блюдо веточками вымытой зелени укропа и петрушки.

Жаркое с овощами и томатным соусом

Ингредиенты

300 г говядины (мякоть), 20 г сала (топленого), 500 г картофеля, 80 г моркови, 20 г репчатого лука, 10 г корня петрушки, 10 г зелени укропа и петрушки, специи (любые), соль.

Для соуса: 10 г пшеничной муки, 10 г томатной пасты, 30 мл красного столового вина, 4 г чеснока (толченого), соль.

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать крупными кусками, отбить, посолить, приправить специями, обжарить в топленом сале (использовать ½). Картофель очистить, вымыть и нарезать соломкой, обжарить на оставшемся сале, добавить очищенные,

вымытые и нашинкованные репчатый лук, морковь и корень петрушки, посолить и поперчить по вкусу. Приготовить соус, обжарив муку и добавив к ней томатного пюре и вино, проварить все вместе, после ввести чеснок и посолить. Затем соединить мясо с овощами, заправить приготовленным соусом и тушить 30–40 минут.

Перед подачей к столу украсить жаркое веточками вымытой зелени укропа и петрушки. Отдельно можно подать маринованные овощи.

Свиная отбивная в тесте, жаренная на рашпере

Ингредиенты

350 г свинины (корейка), 20 г сливочного масла, 20 г топленого свиного сала, 15 г зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Для теста: 30 г пшеничной муки, 1 яйцо, 2 г сахара, 30 мл молока, соль.

Способ приготовления

Свиную корейку промыть, разделать на котлеты с косточкой, зачистить, отбить, посолить и поперчить по вкусу, затем обжарить на рашпере до готовности. Из муки, яйца, сахара, молока и соли приготовить жидкое тесто. Обмакнуть котлеты в это тесто и обжарить на сковороде в разогретом свином сале.

Перед подачей к столу выложить свиные отбивные на блюдо, полить растопленным сливочным маслом и посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

В качестве гарнира к этому блюду можно подать жареный картофель, свежие помидоры и огурцы.

Кавурма из мяса молодого барашка

Ингредиенты

350 г баранины (мякоть), 15 г пшеничной муки 120 г репчатого лука, 3 г чеснока (толченого), перец, соль.

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать кусками весом по 25–30 г, обжарить в жире (использовать $^4/_5$), затем добавить муку и томатной пасты. Обжаривать все вместе еще 5 минут, затем влить 100 мл воды, добавить очищенный, вымытый, нашинкованный и спассерованный в оставшемся жире лук, посолить, приправить чесноком и тушить под крышкой до готовности.

Подать к столу, дополнив блюдо гарниром. В этом качестве можно подать свежие овощи, а также блюда из круп или макаронных изделий.

Пуй ку фасоле (цыпленок, со стручковой фасолью)

Ингредиенты

500 г мяса цыпленка, 75 г репчатого лука, 50 г сливочного масла, 6 г пшеничной муки, 500 г стручковой фасоли, 5 г болгарского перца, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Подготовленное мясо цыпленка промыть, посыпать смесью соли и специй, жарить на масле (использовать ⅓) до готовности. Стручковую фасоль вымыть, отварить в подсоленной воде, затем откинуть на дуршлаг, переложить на блюдо и заправить оставшимся маслом.

На сковороде, где жарился цыпленок, обжарить муку, затем добавить очищенные, вымытые и нашинкованные репчатый лук и болгарский перец, добавить немного воды, соли и специй. Полученной обжаркой полить фасоль, сверху выложить жареное мясо цыпленка.

Мититеи (мясные сардельки, жаренные на рашпере)

Ингредиенты

350 г говядины (мякоть), 15 г животного жира 1 ½ г чеснока (толченого), 2 г красного молотого перца, 200 г помидоров, петрушки и сельдерея.

Способ приготовления

Говядину промыть, пропустить через мясорубку, добавив соль, красный молотый перец, пищевую соду и чеснок. Полученный фарш тщательно взбить, разделать в форме сарделек и обжарить на рашпере.

Перед подачей к столу переложить сардельки на блюдо, полить растопленным жиром и посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа, петрушки и сельдерея. Дополнить блюдо гарниром из помидоров и огурцов, вымытых и нарезанных дольками.

Паприкаш дин карне (гуляш с чесноком и томатом-пюре)

Ингредиенты

350 г говядины (мякоть), 30 г говяжьего жира, 60 г репчатого лука, 50 г томатного пюре, 15 г пшеничной муки, 1 г чеснока (толченого), 350 г гарнира (овощей, блюд из круп или макаронных изделий), 30 г зелени укропа и петрушки, 2 г красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать кусками весом по 15–25 г, обжарить в жире до образования румяной корочки. Затем переложить в сотейник, добавить немного воды, посыпать солью и перцем и тушить до готовности. За 10–15 минут до окончания тушения ввести очищенный, вымытый и нашинкованный лук, томатной пасты, муку и чеснок.

Перед подачей к столу посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки. Оформить блюдо гарниром.

Печень, жаренная на рашпере

Ингредиенты

300 г говяжьей печени 10 мл растительного масла 150 г огурцов, 15 г зелени укропа и петрушки, 2 г черного молотого

перца.

Способ приготовления

Обработанную печень промыть, нарезать небольшими кусками, посыпать солью и перцем, обмакнуть в растительное масло и жарить на рашпере. Огурцы и помидоры вымыть и нарезать дольками. Перед подачей к столу переложить печень на блюдо, посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки, оформить дольками огурцов и помидоров.

Почки, жаренные на решетке

Ингредиенты

300 г телячьих или бараньих почек, 6 мл растительного масла, 50 мл лимонного сока, 150 г гарнира (свежие или консервированные огурцы и помидоры), 10 г зелени укропа и петрушки, 2 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Почки промыть, сняв с них лишний жир, надрезать вдоль, посыпать изнутри солью и перцем, смазать растительным маслом и жарить на решетке. Перед подачей к столу сбрызнуть почки лимонным соком, посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки, оформить гарниром.

Токаю дэ порк, ку мэмэлигуцэ (гуляш из свинины с мамалыгой)

Ингредиенты

350 г свинины (мякоти), 30 г свиного жира, 30 г томатной пасты, 15 г пшеничной муки, 120 г репчатого лука, 50 мл сухого белого вина, 500 г гарнира (мамалыги), 2 г черного молотого перца, соль.

Свинины промыть, нарезать кусками весом по 20–25 г и жарить на жире до образования румяной корочки. Затем добавить муку и томатной пасты, обжаривать еще 5–6 минут. После этого

добавить немного воды, влить вино, положить очищенный, вымытый и нашинкованный лук, посолить, посыпать перцем и тушить до готовности. Перед подачей к столу выложить гарнир на блюдо, отдельно подать гуляш из свинины.

Сэрмэлуцэ молдовенешть (голубцы с гарниром из мамалыги)

Ингредиенты

350 г листьев свежей капусты, 150 г свинины (мякоть), 80 г риса (отварного), 40 г моркови, 30 г корней петрушки, 40 г репчатого лука, 20 г томатной пасты, 40 г свиного жира, 10 г пшеничной муки, 40 г сметаны, 300 г гарнира (мамалыги), 2 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Свинины промыть, пропустить через мясорубку, соединить с отварным рисом. Корень петрушки, морковь и репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать, пассеровать в жире (использовать ½), затем дать остыть и соединить с фаршем, посолить и поперчить. Листья капусты вымыть, ошпарить кипятком, завернуть в них приготовленный фарш и выложить на противень, смазанный оставшимся жиром. Из сметаны, томатного пюре и муки сделать соус, залить им голубцы и поставить в умеренно разогретый духовой шкаф, запекать до готовности.

Перед подачей к столу гарнировать блюдо мамалыгой.

Тефтели, тушенные в маринаде

Ингредиенты

300 г свинины или говядины (мякоть), 60 г репчатого лука, 40 г животного жира, 30 г зелени укропа и петрушки, 2 г черного молотого перца, соль.

Для маринада: 80 г моркови, 60 г репчатого лука, 40 г корня петрушки, 40 г томатного пюре, 5 г черного перца горошком, 1–2 лавровых листа, 60 г пшеничной муки, 40 мл подсолнечного масла, 80 мл сухого белого вина.

Способ приготовления

Свинину или говядину промыть, пропустить через мясорубку вместе с очищенным, вымытым и нашинкованным луком, посолить и поперчить. Из фарша сформовать тефтели, жарить их на жире. Приготовить маринад. Морковь, корень петрушки и репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать, обжарить в подсолнечном масле. Затем ввести томатной пасты, муку, перец горошком и лавровый лист.

В конце влить 100 мл воды и вино, довести маринад до кипения и залить им тефтели, тушить 5-10 минут.

Перед подачей к столу посыпать блюдо вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа.

Мусака (рагу из мяса и овощей)

Ингредиенты

500 г баранины (мякоть), 300 г баклажанов, 200 г помидоров, 200 г кабачков, 200 г репчатого лука, 300 г белокочанной капусты, 200 г сметаны, 50 мл подсолнечного масла, 3–4 лавровых листа, 50 г зелени петрушки и укропа (измельченной), 5 г чеснока (толченого), 6 г черного перца горошком, соль.

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать небольшими кусочками. Баклажаны, помидоры и кабачки вымыть, нарезать кружками. Капусту вымыть и нашинковать соломкой. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Послойно выложить все овощи на дно широкой и неглубокой кастрюли, смазанной подсолнечным маслом, сверху – слой мяса. Затем слои повторить, пересыпая каждые 2–3 слоя специями, чесноком и солью. Взбить сметану с подсолнечным маслом, залить этой смесью мусаку и поставить в умеренно разогретый духовой шкаф, запекать 1 час. Перед подачей к столу посыпать блюдо вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа.

Пеште ку можней (отварной судак, с картофельным гарниром)

Ингредиенты

300 г филе судака, 350 г картофеля (отварного), 5 г чеснока (толченого), 1–2 лавровых листа, 20 г зелени петрушки, 5 г черного перца горошком, соль.

Способ приготовления

Филе рыбы отварить в 300 мл подсоленной воды, затем переложить на блюдо, нарезав небольшими кусками. Оставшийся рыбный бульон процедить, добавить чеснок, перец и лавровый лист, вскипятить, немного охладить, процедить и залить рыбу. Перед подачей к столу посыпать рыбу вымытой и измельченной зеленью петрушки, оформить дольками картофеля (отварного).

Гивеч ку легуме (рагу овощное с фасолью и горохом)

Ингредиенты

200 г кабачков, 200 г моркови, 70 г корней петрушки, 250 г баклажанов, 70 г репчатого лука, 100 г стручковой фасоли, 100 г зеленого горошка (свежего), 200 г помидоров, 100 г болгарского перца, 120 мл растительного масла, 100 мл бульона или воды, 20 г зелени укропа и петрушки, 10 г сахара, 7 г чеснока (толченого), 2 г корицы, 2 г гвоздики, 1–2 лавровых листа, соль.

Способ приготовления

Кабачки, баклажаны, очищенные морковь, корни петрушки и репчатый лук вымыть, нарезать крупными кубиками, обжарить в масле. Затем долить бульона или воды и тушить. Помидоры вымыть, нарезать четвертинками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, обдать кипятком и снять кожицу. Через 10–15 минут добавить в рагу помидоры и нарезанный кубиками болгарский перец, тушить до готовности. Стручковую фасоль и зеленый горошек отварить отдельно в подсоленной воде, затем соединить с овощами, посыпать сахаром, добавить чеснок, корицу, гвоздику, лавровый лист и соль.

Перед подачей к столу посыпать рагу вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Это блюдо можно подавать как самостоятельное или в

качестве гарнира к мясу или рыбе.

Малай (пудинг из кукурузной муки с тыквой)

Ингредиенты

400 г кукурузной муки, 1 яйцо, 700 мл молока, 150 г пшеничной муки, 200 г тыквы (мякоть), 50 г сахарной пудры, 15 г панировочных сухарей, 15 г жира, 2 г ванилина, 3 г пищевой соды, соль.

Способ приготовления

В кукурузную муку тонкой струйкой влить 150 мл кипятка, непрерывно помешивая, оставить на 3–4 часа в теплом месте. Мякоть тыквы тушить в малом количестве воды до мягкости, протереть через сито. Затем в смесь ввести яйцо, соль, ванилин, тщательно перемешать. Добавить теплое молоко, протертую тыкву, пшеничную муку, соду и снова вымесить. После этого переложить пудинг на противень, смазанный жиром и посыпанный сухарями, поставить в умеренно разогретый духовой шкаф и выпекать до готовности. Перед подачей к столу посыпать малай сахарной пудрой. Это блюдо можно подавать с молочным соусом.

Мэмэлигуцэ (мамалыга)

Ингредиенты

200 г кукурузной муки, 10 г соли, 40 г жира (100 г брынзы, или сметаны, или 400 мл молока)

Способ приготовления

Кукурузную муку всыпать в 450 мл подсоленного кипятка, размешать, довести до кипения и варить на медленном огне при непрерывном помешивании в течение 5-10 минут. Готовую мамалыгу заправить жиром или брынзой, сметаной, молоком.

Подавать как отдельное блюдо.

Плэчинтэ молдовеняске (пирог с начинкой из картофеля и брынзы)

Ингредиенты

Для теста: 300 г пшеничной муки, 2 яйца, 2 г пищевой соды, соль.

Для фарша: 150 г брынзы, 400 г картофеля (отварного), 70 г репчатого лука, 50 г жира, 1 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Из 50 мл воды, муки, 1 яйца, соды и соли сделать пресное тесто, раскатать его в тонкий пласт. Приготовить фарш, пропустив через мясорубку отварной картофель вместе с брынзой. Добавить в фарш очищенный, вымытый, нашинкованный и спассерованный в жире (использовать ½) репчатый лук, соль и перец. Массу тщательно вымесить, положить на пласт теста, его края соединить и защипнуть.

Смазать пирог оставшимся взбитым яйцом, выложить на противень, смазанный оставшимся жиром, и выпекать в умеренно разогретом духовом шкафу до готовности.

Салат из грибов, кукурузы, картофеля и яиц

Ингредиенты

200 г кукурузы (консервированной), 50 г грибов (сушеных, любых), 100 г картофеля (вареного), 50 г репчатого лука (измельченного), 10 г зелени укропа и петрушки, 1 яйцо, 70 мл салатной заправки, соль.

Способ приготовления

Сушеные грибы промыть, отварить до готовности, нарезать соломкой. Вареный картофель очистить, нарезать ломтиками и соединить с грибами, консервированной кукурузой, измельченным репчатым луком и сваренным вкрутую и мелко нарубленным яйцом.

Переложить салат в салатницу, посолить, полить салатной

заправкой и посыпать вымытой и мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Сладкий плов (рис с черносливом)

Ингредиенты

300 г риса, 450 г чернослива (без косточек), 120 г сливочного масла, 75 г сахара, 10 г тертой лимонной цедры.

Способ приготовления

Промытый рис подсушить на сковороде. Чернослив перебрать, залить 1 ½ л горячей воды, отварить до полуготовности и откинуть на дуршлаг. В кипящую воду положить рис, чернослив, сахар, лимонную цедру и варить на медленном огне до готовности. Перед подачей к столу полить плов растопленным маслом. Отдельно можно подать кисель, сваренный из варенья и вина.

Кисель из варенья и красного вина

Ингредиенты

400 мл сухого красного вина, 80 г сахара, 50 г крахмала, 120 г варенья (любого).

Способ приготовления

Красное вино разбавить 500 мл воды и довести до кипения. Затем добавить в смесь варенье, сахар и разведенный небольшим количеством холодной воды крахмал. Довести кисель до кипения, снять с огня и охладить.

Казахская. киргизская, таджикская. туркменская. узбекская кухня

Казахская кухня

Ашшы сорпа (суп)

Ингредиенты

400 г говядины (мякоть), 60 г курдючного сала, 60 г редьки, 120 г репчатого лука, 40 мл винного уксуса, 220 г говяжьих костей (для бульона), 50 г корня петрушки, 100 г помидоров, 5 г чеснока (толченого), 2 яйца (сваренных вкрутую), 25 г зелени петрушки и укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Говядину нарезать кусочками весом по 10–15 г, посолить, посыпать перцем и обжарить в курдючном сале до образования румяной корочки. Затем добавить к мясу мелко нарезанные репчатый лук и редьку, продолжать жарить. Влить в сковороду с мясом уксус и добавить немного воды, после этого ввести чеснок и тушить до готовности. Отдельно сварить костный бульон из 1 ½-2 л воды с очищенным и нарубленным корнем петрушки. Готовый бульон процедить, положить в него тушеное мясо с луком и редькой, добавить вымытые и нарезанные дольками свежие помидоры, а также яйца, нарезанные кубиками, посолить, поперчить по вкусу и проварить все вместе 10 минут. При подаче посыпать вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа.

Кеспе с мясом (суп)

Ингредиенты

200 г говядины (мякоть), 150 г пшеничной муки, 1 яйцо, 80 г моркови, 60 г репчатого лука, 40 г животного жира, 20 г зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать небольшими кусочками, залить

водой (1–1 ½ л) и варить до полуготовности. В кипящий бульон положить очищенную, мелко нарезанную и спассерованную в жире (использовать ½) морковь.

Из муки, яйца, оставшегося жира и небольшого количества воды замесить пресное тесто, раскатать его в пласт, нарезать лапшой, подсушить в духовом шкафу и добавить в суп, варить до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавить в суп очищенный, вымытый и нашинкованный репчатый лук, поперчить, посолить. Перед подачей к столу посыпать суп вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Солянка

Ингредиенты

100 г репчатого лука, 35 г сливочного масла, 50 г томатного пюре, 100 г огурцов (соленых), 100 г говядины (мякоть), 100 г языка, 50 г бараньей колбасы, 50 г конской колбасы (казы), 2–3 л бульона, 2 лавровых листа, 30 г сметаны, перец, соль.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать и пассеровать в сливочном масле, добавив затем томатной пасты. Соленые огурцы нарезать кубиками и положить к луку, затем добавить подготовленные, нарезанные порционными кусками и отваренные отдельно мясо и язык, нарезанную кубиками баранью и конскую колбасу. Все это залить бульоном, посолить, поперчить, добавить лавровый лист и варить 5-10 минут. Перед подачей к столу заправить солянку сметаной. Таким же способом можно готовить солянку с клецками. Для этого нужно сделать тесто из муки, яйца и сливочного масла, сформовать клецки, сварить их отдельно в подсоленной воде и перед подачей к столу положить в солянку.

Сорпа (бульон)

Ингредиенты

500 г говядины (грудинка), 50 г репчатого лука, 40 г моркови, 4–5 горошин черного перца, 2–3 лавровых листа, соль.

Для баурсака: 150 г пшеничной муки, 1 яйцо, 15 г сливочного масла, 8 г сахара, соль.

Способ приготовления

Говядину промыть, разрубить на куски вместе с косточкой, положить в глиняный горшок, залить водой, посолить и варить на слабом огне до готовности. За 10 минут до окончания варки положить в бульон черный перец горошком, лавровый лист и очищенные, вымытые, мелко нарезанные репчатый лук и морковь.

Из муки, яйца, сахара, соли и небольшого количества воды замесить крутое тесто, раскатать его в пласт, нарезать лапшой, отдельно отварить в кипящей воде, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь, затем заправить маслом. Сорпу разлить в пиалы, отдельно подать горячий баурсак.

Вареные сочни с мясом и бульоном

Ингредиенты

500 г баранины, говядины или конины (мякоть), 120 г репчатого лука, 200 г пшеничной муки, 1 яйцо, 2 г черного молотого перца, 19 г зелени укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Баранину промыть, залить 500 мл воды, отварить на слабом огне до готовности, добавив за 10 минут до окончания варки очищенный, вымытый и мелко нарезанный репчатый лук, перец, соль. Затем мясо достать и нарезать тонкими широкими ломтями. Из муки и яйца с добавлением небольшого количества бульона сделать пресное тесто, раскатать его в тонкий пласт, нарезать ромбиками размером 8 х 8 см. Отварить сочни в бульоне. Перед подачей к столу положить на блюдо вареные сочни, на них мясо, посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки. Отдельно в пиале подать горячий бульон.

Шашлык из баранины

Ингредиенты

500 г баранины (мякоть), 150 г репчатого лука, 60 мл винного уксуса, 3 г сахара, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать кусочками, положить в глиняную посуду, посолить, приправить специями по вкусу, сбрызнуть уксусом, перемешать с очищенным, вымытым и нарезанным тонкими кольцами луком (использовать ½). Оставить мариноваться на 5–8 часов. Маринованное мясо нанизать на шпажки вперемежку с кольцами лука и жарить над горячими углями до готовности. Оставшийся лук положить в маринад, добавив в него сахар. Перед подачей к столу посыпать шашлык маринованными кольцами лука.

Шашлык из печени

Ингредиенты

250 г говяжьей печени, 350 г курдючного сала, 25 г зелени укропа, петрушки и кинзы, 25 г соли, специи (любые).

Способ приготовления

Печень промыть и вместе с курдючным салом нарезать прямоугольными кубиками. Нанизать куски печени на шпажку, чередуя с кусочками сала, и жарить над раскаленными углями в мангале, периодически поливая смесью из 250 мл воды, соли и специй.

Зелень вымыть, крупно нарубить. Перед подачей к столу посыпать шашлык зеленью укропа, петрушки и кинзы.

Палау (плов)

Ингредиенты

350 г баранины (мякоть), 500 г риса, 180 г бараньего сала (топленого), 150 г репчатого лука, 75 г кураги или яблок (сушеных), 200 г моркови, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в чугунке в бараньем сале. Баранину промыть, нарезать небольшими кусками, добавить к луку, посолить, приправить специями, положить очищенную, вымытую и нарезанную соломкой морковь, обжарить все вместе. После этого горкой выложить в чугунок вымытую и мелко нарезанную курагу или сушеные яблоки и предварительно замоченный и промытый рис, влить 750 мл воды и варить под крышкой на среднем огне до готовности. В процессе варки нужно сделать в плове лучинкой отверстия до самого дна, чтобы жир равномерно распределился. Перед подачей к столу аккуратно перемешать готовый плов веселкой.

Кабырга с гарниром (рулет из баранины)

Ингредиенты

350 г баранины (грудинка) 10 г чеснока (толченого) 35 г сливочного масла, 80 мл бульона, 100 г огурцов (соленых), 60 г помидоров, 60 г капусты, 20 г репчатого лука, 20 г моркови, 10 мл хлопкового масла, 4 г сахара, 10 мл столового уксуса, 15 г зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Баранину промыть, удалить из нее реберные кости так, чтобы их концы остались в мякоти. Мясо слегка отбить, посыпать солью, перцем и толченым чесноком, затем свернуть рулетом, не закрывая концов ребер. Рулет перевязать кулинарной нитью, обжарить в сливочном масле, добавить бульон и тушить до готовности. Перед подачей к столу нарезать кабыргу порционными кусками. Соленые огурцы нарезать кружками, свежие помидоры вымыть и нарезать дольками. Свежую капусту вымыть, нашинковать, добавить очищенные, вымытые и нарезанные соломкой репчатый лук и морковь, заправить сахаром, солью и перцем по вкусу, сбрызнуть уксусом, перемешать, затем полить хлопковым маслом. Нарезанный рулет гарнировать подготовленными овощами, салатом из капусты и вымытыми веточками зелени.

Турлиеттер (мясная закуска)

Ингредиенты

100 г говядины (мякоть), 80 г языка, 50 г баранины (копченой) или бараньей колбасы, 80 г куриного филе, 10 г животного жира, 90 г квашеной капусты, 30 г яблок (моченых) или моркови, 30 г изюма, 20 г репчатого лука, 8 г сахара, 25 мл хлопкового масла, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Говядину и предварительно обработанный язык промыть, нарезать тонкими ломтями и жарить на жире до готовности, посолить и приправить специями. Куриное филе промыть, отварить в подсоленной воде и нарезать небольшими кусками. Копченую баранину или баранью колбасу нарезать тонкими ломтиками. Выложить все мясные продукты на блюдо. Квашеную капусту смешать с очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым луком, ломтиками яблок или морковью, нарезанной соломкой, и предварительно замоченным изюмом. Посыпать сахаром, солью, специями и заправить хлопковым маслом, подать к качестве гарнира к мясной закуске.

Куйрык-баур (печень с курдючным салом)

Ингредиенты

300 г печени, 100 г курдючного сала, 50 г зеленого горошка (консервированного), 60 г огурцов (соленых), 60 г помидоров (соленых), 20 г зеленого лука, 2 г красного молотого перца, 10 г зелени укропа петрушки, соль.

Способ приготовления

Курдючное сало крупно нарезать, выложить в кастрюлю, залить 200 мл холодной воды, быстро довести до кипения и варить 15 минут на слабом огне. Печень промыть, добавить к салу, положить соль и перец, варить до готовности. Вареную печень нарезать тонкими ломтиками, на каждый положить

кусочек курдючного сала, посыпать вымытыми и мелко нарезанными зеленым луком и зеленью укропа и петрушки, гарнировать блюдо солеными огурцами, помидорами и зеленым горошком.

Куырдак (поджарка из мяса или субпродуктов)

Ингредиенты

200 г легкого, 150 г говяжьей печени, 100 г сердца, 120 г курдючного сала, 60 г репчатого лука, перец, соль.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать. Субпродукты промыть, нарезать мелкими кусочками, обжарить с луком в курдючном сале. Затем добавить 200 мл воды, посолить, поперчить и тушить до готовности.

Куырдак можно также готовить из говядины, баранины или конины.

Балиш (пирог с бараниной и курицей)

Ингредиенты

80 мл бульона, 15 мл растительного масла.

Для теста: 300 г пшеничной муки, 60 г сливочного масла, 90 г сметаны, 15 г сахара, 1 яйцо, соль.

Для фарша: 350 г баранины (мякоть), 300 г куриного филе (отварного), 50 г риса, 60 г репчатого лука, 1 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать кубиками, соединить с замоченным рисом, очищенным, вымытым и мелко нарезанным репчатым луком, солью и перцем. При необходимости добавить немного воды. Сметану смешать с маслом, добавить соль, сахар, муку и яйцо, замесить сдобное тесто и раскатать его в два пласта толщиной 1 см. Один пласт положить на противень, смазанный

растительным маслом, на него выложить ровным слоем мясной фарш, сверху – тонко нарезанное куриное филе. Накрыть начинку вторым пластом, края защипнуть, выпекать в умеренно разогретом духовом шкафу до готовности. Время от времени нужно вливать бульон через проколы в тесте. Подавать пирог к столу нужно в горячем виде, нарезав его порционными кусками.

Беляши (пирожки с мясом)

Ингредиенты

40 г животного жира (для обжаривания).

Для теста: 200 г пшеничной муки, 30 мл молока, 5 г дрожжей, 5 г сахара, соль.

Для фарша: 250 г жирной говядины (мякоть), 50 г репчатого лука, 1 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Из муки, молока, дрожжей, сахара и соли замесить кислое тесто, раскатать его, сделать лепешки. Говядину промыть, пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком, добавить соль, перец, 40 мл воды и перемешать. На середину каждой лепешки выложить фарш, края теста защипнуть, как для расстегаев, придать беляшам плоскую форму и жарить на жире.

Манты с бараниной

Ингредиенты

Для теста: 200 г пшеничной муки, 30 мл молока, соль.

Для фарша: 400 г баранины (мякоть, жирная), 150 г репчатого лука, 50 мл винного уксуса, 100 мл бульона, 1 г красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Замесить из муки, молока и соли крутое пресное тесто, раскатать его на тонкие круглые лепешки так, чтобы их края были

тоньше середины. Баранину нарезать мелкими кубиками и соединить с рубленым репчатым луком, развести небольшим количеством холодной воды, добавить соль и перец. На середину каждой лепешки положить фарш, края защипнуть. Варить манты на пару в течение 30 минут. Подавать к столу с уксусом, полив бульоном. Можно также делать манты с начинкой из мякоти тыквы и сахара. В этом случае их лучше всего полить сметаной.

Дательман (лапша дунганская)

Ингредиенты

350 г говядины (мякоть), 35 мл растительного масла, 60 г репчатого лука, 100 мл бульона, 3 г чеснока (толченого), 2 г красного молотого перца, 50 мл столового уксуса, соль.

Для теста: 400 г пшеничной муки, 6 г пищевой соды, 6 мл растительного масла.

Способ приготовления

Замесить тесто из муки и 200 мл воды, оставить его на 3–4 часа для расстойки, затем обмять и смочить поверхность водным раствором соды. Когда тесто подойдет, еще раз его обмять, смачивая раствором соды, и раскатать в длинный жгут. Взяв жгут за концы, вытянуть его на весу, завязывая узел после каждой вытяжки. Повторять до тех пор, пока жгут не станет равномерным по всей длине. Положить жгут на стол и вновь вытянуть, нарезать лапшу размером 2 х 1 i/$_2$ мм, отварить ее в подсоленной воде, промыть, откинуть на сито, а затем заправить растительным маслом. Говядину промыть, нарезать тонкими брусочками, обжарить в растительном масле вместе с очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым луком, посыпать солью, красным молотым перцем и чесноком, влить уксус, добавить бульон и тушить до готовности. Перед подачей к столу лапшу подогреть и переложить в глубокую тарелку, сверху положить кусочки говядины и полить жиром, оставшимся после тушения мяса.

Куймаи (оладьи)

Ингредиенты

300 г пшеничной муки, 3 яйца, 50 мл растительного масла, 100 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

В муку при постоянном помешивании влить тонкой струйкой 200 мл теплой соленой воды, затем ввести сырые яйца. Тщательно взбить тесто веселкой. Жарить оладьи на сковороде, смазанной растительным маслом. Перед подачей к столу полить оладьи растопленным сливочным маслом.

Киргизская кухня

Кесме (суп)

Ингредиенты

300 г баранины (мякоть), 15 г томатной пасты, 100 г редьки, 30 г джусая (душистого лука), 20 мл растительного масла, 60 г репчатого лука, 30 г курдючного сала, 10 г чеснока (толченого), 300 г костей, 120 г домашней лапши, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Кости промыть, залить 2–3 л воды, посолить, сварить бульон, кости вынуть, бульон процедить.

Баранину промыть и вместе с курдючным салом нарезать брусочками. Жарить мясо с салом до готовности, добавив в конце томат-пасту. Репчатый лук и редьку очистить, вымыть вместе с джусаем, редьку бланшировать, затем все овощи нарезать соломкой и пассеровать в растительном масле.

Добавить к овощам мясо с салом, влить немного бульона и тушить до готовности. После этого переложить продукты в оставшийся бульон, довести суп до кипения, положить лапшу и варить еще 3–5 минут. Заправить суп чесноком и специями, подать к столу, разлив в пиалы.

Лагман (густой суп)

Ингредиенты

300 г говядины (мякоть), 600 мл бульона, 40 г столового маргарина, 280 г пшеничной муки, 60 г репчатого лука, 25 г томатной пасты, 200 г редьки, 10 г чеснока (толченого), 5 г пищевой соды, 20 мл столового уксуса, 1 г черного молотого перца, 20 г зелени укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Из муки, соды, соли и небольшого количества воды приготовить пресное тесто, раскатать его в тонкий пласт, нарезать лапшу и отварить ее в подсоленной воде. Говядину промыть, нарезать маленькими кусочками, обжарить в столовом маргарине до золотистой корочки. Добавить к мясу вымытые, очищенные и нарезанные мелкими кубиками редьку и лук, поперчить и продолжить жарить. Затем ввести томатной пасты и чеснок, влить бульон и довести густой суп до готовности. Перед подачей к столу лапшу подогреть и залить густым мясным супом. Отдельно подать уксус, зелень петрушки и укропа.

Ала-тоо (котлеты)

Ингредиенты

Для фарша: 300 г баранины (мякоть), 30 мл молока, 1 яйцо, 40 г сливочного масла, 30 г хлеба, 10 г зелени укропа и петрушки, специи (любые), соль.

Для панировки: 10 г пшеничной муки, 1 яйцо, 10 мл молока, 30 г топленого масла (для жарения).

Для гарнира: 40 г маслин (консервированных), 80 г зеленого горошка (консервированного), 10 г зелени укропа и петрушки, 100 г патиссонов (маринованных), 100 г картофеля фри.

Способ приготовления

Баранину промыть, пропустить с хлебом через мясорубку, соединить с молоком и яичным желтком, разделать на лепешки. В середину каждой лепешки положить белок сваренного вкрутую яйца, наполненный маслом, смешанным с вымытой и измельченной зеленью. Сформовать мясные зразы, смазать смесью молока и яйца, обвалять в муке и обжарить в топленом масле до образования румяной корочки. До полной готовности довести котлеты в умеренно разогретом духовом шкафу. Перед подачей к столу переложить котлеты на тарелки, дополнить гарниром из овощей и вымытой зелени.

Кульчетай (мясо с бульоном)

Ингредиенты

300 г баранины (мякоть), 200 г пшеничной муки, 50 г репчатого лука, 1 яйцо, 1 г черного молотого перца, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Баранину промыть, отварить в 1–1 ½ л подсоленной воды, добавив специи по вкусу. Затем мясо достать, нарезать тонкими ломтиками весом по 10–12 г, бульон процедить. Из муки, яйца, соли и небольшого количества воды замесить пресное крутое тесто, раскатать его в тонкий пласт, нарезать квадратиками и отварить их в бульоне. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать тонкими кольцами и отварить в небольшом количестве жирного бульона с перцем. Перед подачей к столу лапшу смешать с луком, сверху положить мясо, бульон подать отдельно в пиалах.

Асип (колбаски из субпродуктов)

Ингредиенты

100 г риса, 50 г печени, 50 г сердца, 50 г легкого, 40 г бараньего сала-сырца, 30 г репчатого лука, 100 г толстых бараньих кишок, 1 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Субпродукты и баранье сало промыть, мелко нарезать и смешать с очищенным, вымытым и нарубленным луком, перцем, солью и замоченным рисом. Полученным фаршем наполнить подготовленные бараньи кишки, долить 150–200 мл воды. Кишки перевязать с двух сторон, положить в кипящую воду и варить 50–60 минут. Во время варки нужно периодически делать в колбасках проколы иглой. Подавать к столу асип можно как в горячем, так и в холодном виде.

Чу-чук (колбаски из конины)

Ингредиенты

300 г конины (мякоть), 300 г конского жира-сырца, 30 г

конских кишок, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Конину и жир-сырец промыть, мелко нарубить, посолить и посыпать специями. Подготовленные кишки нарезать кусками длиной 45 см. Один конец перевязать кондитерской нитью, послойно наполнить мясным фаршем и жиром, второй конец связать. Положить колбасу в холодную воду и варить на слабом огне. Через 1 час сделать проколы, варить еще 1 ½ часа. Подавать к столу в холодном виде, нарезав ломтиками вместе с оболочкой.

Нарын (салат из конины, редьки, лука и зелени)

Ингредиенты

200 г вареной конины (мякоть), 60 г репчатого лука, 240 г редьки, 20 мл растительного масла, 10 г зелени петрушки и укропа, соль.

Способ приготовления

Вареное мясо и очищенную редьку нарезать соломкой, очищенный и вымытый репчатый лук – кольцами. Подготовленные продукты перемешать, посолить, заправить маслом, выложить горкой в салатницу и украсить вымытыми веточками петрушки и укропа.

Курут (блюдо из кислого молока)

Ингредиенты

500 мл цельного молока, 100 мл кислого молока, соль.

Способ приготовления

Холодное кипяченое молоко заквасить кислым молоком и оставить при комнатной температуре на несколько часов, закисшее молоко должно иметь густую консистенцию.

Затем процедить через марлю, полученную массу посолить, выдержать под прессом еще 5–6 часов, после чего подсушить при температуре 35–40 ˚С.

Форель, жаренная по-иссыккульски

Ингредиенты

300 г форели, 10 г пшеничной муки, 60 мл растительного масла, 240 г репчатого лука, 60 г помидоров, 150 г редьки, 60 г болгарского перца, 20 г томатной пасты, 100 г патиссонов (консервированных), 40 г зеленого горошка (консервированного), 20 г зелени укропа и сельдерея, соль.

Способ приготовления

Обработанную рыбу нарезать порционными кусками, посолить, запанировать в муке и жарить на растительном масле (использовать $^2/_4$) до готовности. Редьку очистить, вымыть, бланшировать, мелко нарезать, обжарить в масле (использовать ¼), добавив очищенный, вымытый и нарубленный лук. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, вымыть, нарезать соломкой и обжарить в оставшемся масле. Овощи соединить со спассерованным томатным пюре. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Рыбу выложить на блюдо, гарнировать подготовленными овощами, горошком и патиссонами, украсить веточками зелени.

Хошан (пирожки с мясом)

Ингредиенты

200 г баранины (мякоть), 30 г курдючного сала, 30 г сливочного масла, 150 г репчатого лука, 50 мл столового уксуса, перец, соль.

Для теста: 240 г пшеничной муки, 2 г пищевой соды, 4 г дрожжей, соль.

Способ приготовления

Из половины муки, дрожжей, соли и 40 мл воды замесить дрожжевое тесто.

Из оставшейся муки, соды, соли и 40 мл воды замесить пресное тесто. Когда дрожжевое тесто подойдет, соединить его с пресным, раскатать в пласт и разделать на лепешки. Баранину промыть, нарубить вместе с салом и очищенным, вымытым луком, посолить и поперчить по вкусу. Положить на середину каждой лепешки фарш, края защипнуть, собирая их к середине, наподобие узла. Обжарить пирожки с обеих сторон в глубокой сковороде в горячем масле, затем влить в сковороду воду (на ⅓ высоты хошана) и выдержать под крышкой на слабом огне 5 минут.

Перед подачей к столу полить хошан уксусом.

Если тесто готовить без дрожжей, то пирожки будут называться «гошкийда». Их также начиняют мясным фаршем, но готовят в духовом шкафу. Перед подачей к столу горячую выпечку нужно смазать растопленным столовым маргарином или маслом.

Хошнан (пирожки с мясом)

Ингредиенты

200 г баранины (мякоть), 30 г курдючного сала, 30 г сливочного масла, 150 г репчатого лука, 50 мл столового уксуса, перец, соль.

Для теста: 240 г пшеничной муки, 2 г пищевой соды, 4 г дрожжей, соль.

Способ приготовления

Из половины муки, дрожжей, соли и 40 мл воды замесить дрожжевое тесто. Из оставшейся муки, соды, соли и 40 мл воды замесить пресное тесто. Когда дрожжевое тесто подойдет, соединить его с пресным, раскатать в пласт и разделать на лепешки. Баранину промыть, нарубить вместе с салом и очищенным, вымытым луком, посолить и поперчить по вкусу. Положить на середину каждой лепешки фарш, края защипнуть, собирая их к середине, наподобие узла. Обжарить пирожки с обеих сторон в глубокой сковороде в горячем масле, затем влить в сковороду воду (на ⅓ высоты хошана) и выдержать под крышкой на слабом огне 5 минут.

Перед подачей к столу полить хошан уксусом.

Если тесто готовить без дрожжей, то пирожки будут называться «гошкийда». Их также начиняют мясным фаршем, но готовят в духовом шкафу. Перед подачей к столу горячую выпечку нужно смазать растопленным столовым маргарином или маслом.

Женмомо (шарики из теста)

Ингредиенты

200 г пшеничной муки, 12 мл хлопкового масла, 1 ½ г пищевой соды, 6 г дрожжей, 30 г муки (для панировки), сахар, соль.

Способ приготовления

Сделать кислое тесто из части муки, 40 мл воды и дрожжей, добавив соль. Из оставшейся муки и 40 мл воды с добавлением соли и сахара сделать пресное тесто. Когда дрожжевое тесто подойдет, соединить его с пресным, натереть содовым водным раствором, затем добавить хлопковое масло, несколько раз обвалять ком в муке и натереть содой. Затем разделать тесто на мелкие шарики и варить на пару 40–50 минут. Подавать женмомо к чаю.

Гокай (лепешки из теста)

Ингредиенты

200 г пшеничной муки, 25 г топленого масла, 1 ½ г пищевой соды, 5 г дрожжей, 25 г сахара, соль.

Способ приготовления

Приготовить дрожжевое тесто. Когда оно подойдет, добавить соду, смешанную с мукой. Раскатать тесто в тонкий пласт, нарезать полосками, каждую полоску вытянуть и скатать в трубочку, затем вновь смять и раскатать в виде лепешки. Полученное изделие жарить на сковороде в горячем масле.

Подавать к чаю, при желании посыпать горячие лепешки сахарной пудрой.

Каттама (лепешки из теста с луком)

Ингредиенты

200 г пшеничной муки, 40 г столового маргарина, 30 г репчатого лука, 4 г дрожжей, 350 мл мясного бульона, соль.

Способ приготовления

Замесить густое дрожжевое тесто, оставить в тепле на 3–4 часа. За это время нужно дважды обмять его. Когда тесто подойдет, разделать его на шарики, раскатать их, положить на каждую лепешку слой очищенного, вымытого, мелко нарубленного и спассерованного в маргарине (использовать ¼) лука. Свернуть лепешки в виде рулета и сложить вчетверо. Затем еще раз раскатать в круглые тонкие лепешки и жарить их на сковороде в оставшемся маргарине.

Подавать в горячем виде, отдельно в пиалах – подогретый бульон.

Кинкга (жаренные во фритюре фигурки из теста)

Ингредиенты

200 г пшеничной муки, 12 г сливочного масла, 2 г пищевой соды, 50 мл растительного или хлопкового масла.

Способ приготовления

Из пшеничной муки, сливочного масла и соды замесить пресное тесто, затем раскатать его в тонкий пласт. Вырезать из него выемками различные фигурки и жарить их в горячем растительном масле. Из пресного теста с добавлением яйца можно сделать санзу – фигурки в виде тонкого простого или переплетенного кольца. Их также жарят на масле и подают к чаю.

Ютаза (изделие из кислого теста, отваренное на пару)

Ингредиенты

200 г пшеничной муки, 40 мл хлопкового масла, 5 г дрожжей, сахарная пудра, соль.

Способ приготовления

Из муки, дрожжей, 60 мл воды и соли замесить кислое тесто.

Когда оно подойдет, раскатать его в тонкий пласт, разрезать на полоски, смазать их маслом и сильно вытянуть. Затем свернуть трубочками, концы придавить и придать изделию округлую форму.

Отварить на пару, перед подачей к столу посыпать сахарной пудрой. Подавать к чаю.

Халвайтар

Ингредиенты

200 г пшеничной муки, 60 г сахара, 200 г курдючного сала, соль.

Способ приготовления

Муку обжарить в топленом курдючном сале до золотистого цвета, затем развести 60 мл горячей воды до консистенции густой сметаны.

Добавить в соус сахар и соль, варить на слабом огне в течение 20–25 минут, непрерывно помешивая.

Подавать халвайтар можно к различным мучным изделиям.

Атканчай (гай)

Ингредиенты

100 мл молока, 10 г сухой чайной заварки, 10 г сливочного масла, 30 г сметаны, соль.

Способ приготовления

Чайную заварку залить 50 мл кипятка, через 2 минуты

добавить молоко, довести жидкость до кипения. Положить в чай масло и сметану, посолить и еще раз довести до кипения. Атканчай подавать к столу, разлив в пиалы, отдельно можно подать лепешки.

Бал (сладкий напиток)

Ингредиенты

50 г меда, 1 лавровый лист, 2 г измельченного имбиря, 8 г молотой корицы, 10 г гвоздики (молотой), 1 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления Вскипятить в кастрюле 400 мл воды, положить туда соль, измельченный имбирь, корицу, гвоздику, перец и лавровый лист. Когда жидкость закипит, снять ее с огня и плотно накрыть крышкой. Через 5-10 минут положить в напиток мед, размешать до полного растворения, затем процедить бал и подать к столу.

Таджикская кухня

Угро (суп с фрикадельками и лапшой)

Ингредиенты

1 ½-2 л мясного бульона, 300 г картофеля, 80 г гороха, 120 г репчатого лука, 30 г бараньего жира, 30 г алычи (сушеной), 100 г домашней лапши в виде ромбиков, 100 мл катыка (кислого молока), 30 г зелени кинзы и укропа, специи (любые), соль.

Для фрикаделек: 300 г баранины (мякоть), 30 г репчатого лука, 1 яйцо, специи (любые), соль.

Способ приготовления

В кипящий бульон добавить предварительно замоченный горох, варить его 50–60 минут. Затем положить очищенный, вымытый и нарезанный крупными кубиками картофель. Довести суп до кипения, добавить вымытую алычу, лапшу, очищенный, вымытый, нашинкованный и спассерованный в жире лук, приправить солью и специями по вкусу, варить до готовности.

Баранину промыть, пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым луком, добавить соль и специи, вбить в фарш яйцо. Сформовать небольшие шарики, припустить их до готовности в небольшом количестве воды.

Перед подачей к столу положить в тарелки готовые фрикадельки, налить суп, заправить его катыком и посыпать вымытой и измельченной зеленью кинзы и укропа.

Можно варить такой же суп, используя вместо фрикаделек мякоть говядины или баранины, нарезанную небольшими кусками.

Нарын (суп)

Ингредиенты

150 г копченой баранины, 150 г баранины, 40 г курдючного сала, 150 г конской колбасы (казы), 150 г лапши, 120 г репчатого лука, 25 мл растительного масла, специи (любые), перец, соль.

Способ приготовления

Промытую копченую и свежую баранину, курдючное сало и конскую колбасу отварить в 2–3 л подсоленной и приправленной специями воды, бульон процедить. Затем нарезать готовые мясные продукты соломкой. Отдельно отварить в подсоленной воде лапшу.

Перед подачей к столу выложить в глубокое блюдо мясные продукты, лапшу и очищенный, вымытый, нашинкованный и спассерованный в масле лук. Залить все горячим бульоном и посыпать молотым перцем.

Каурмо шурбон (мясной суп)

Ингредиенты

400 г баранины (мякоть), 100 г репчатого лука, 200 г моркови, 600 г картофеля, 60 г бараньего сала, 150 г помидоров, 100 г болгарского перца, 50 г зелени укропа и петрушки, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать кусками весом по 40–50 г, жарить на бараньем сале в котле до образования румяной корочки. Затем добавить очищенные, вымытые и нарезанные соломкой репчатый лук и морковь. Жарить все вместе 5–7 минут. Ввести в котел вымытые и нарезанные дольками помидоры, влить 3–4 л воды, довести до кипения. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, мякоть нарезать соломкой. Добавить в бульон картофель и болгарский перец, варить суп 30 минут. За 10 минут до готовности приправить солью и специями по вкусу. Готовый суп посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки. Мясо и картофель можно подать отдельно на блюде, а суп – в пиалах.

Мясной суп можно также приготовить с репой, тыквой или капустой.

Шавля (суп с рисом)

Ингредиенты

1-1 ½ л бульона или воды, 150 г риса, 120 г баранины (мякоть), 30 г бараньего сала, 10 г сливочного масла, 80 г моркови, 30 г репчатого лука, 1 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать небольшими кусками, обжарить в сале, залить горячим бульоном или водой, довести до кипения.

Затем ввести соль, перец, очищенную, вымытую и нарезанную соломкой морковь, вновь довести до кипения. Добавить очищенный, вымытый, нашинкованный и спассерованный в масле лук, положить рис и варить, пока не загустеет.

До полной готовности довести суп лучше всего в предварительно разогретом духовом шкафу.

Шашлык по-таджикски

Ингредиенты

500 г баранины (мякоть), 70 г курдючного сала, 100 г репчатого лука, 60 мл лимонного сока, 50 г зелени укропа и петрушки, 200 г помидоров, 1 г кардамона, 1–2 лавровых листа, 2 г красного молотого перца, 1 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать кусками весом по 30–40 г, положить в эмалированную посуду или стеклянную банку. Добавить нарезанное средними кусочками курдючное сало, кольца очищенного и вымытого репчатого лука, специи, соль, полить лимонным соком (взять У2), перемешать.

Оставить мясо в маринаде на 2–3 часа, убрав в прохладное место. После этого маринованное мясо нанизать на шпажки вперемежку с кусочками сала и кольцами лука, жарить над раскаленными углями, периодически поливая оставшимся маринадом. Отдельно на шпажке жарить целиком вымытые помидоры. Перед подачей к столу положить на блюдо с шашлыком жареные помидоры и веточки вымытой зелени укропа и петрушки.

Готовый шашлык полить оставшимся лимонным соком и подать к столу вместе с помидорами.

Мясо в собственном соку со специями

Ингредиенты

400 г баранины (мякоть), 120 г репчатого лука, 50 г зелени укропа и петрушки, 20 г томатной пасты, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать небольшими кусками, смешать с очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым луком, вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки, а также солью и специями. Переложить мясную смесь на сковороду, накрыть крышкой и припустить в собственном соку на слабом огне до готовности. За 15 минут до окончания тушения добавить томатную пасту. Отдельно к готовому мясному блюду можно подать овощные салаты и вареный картофель.

Кавурдок (жаркое из баранины с овощами)

Ингредиенты

300 г баранины (грудинка, корейка, лопатка), 400 г картофеля, 120 г репчатого лука, 80 г моркови, 150 г помидоров, 30 г жира, 10 г зелени укропа и петрушки, 40 г болгарского перца, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Баранину промыть, нарубить кусками весом по 40–50 г, жарить на жире до образования румяной корочки. Затем добавить очищенные и вымытые лук, нарезанный соломкой, и морковь, нарезанную кружочками. Через 3 минуты ввести очищенный, вымытый и нарезанный кубиками картофель, вымытые и разрезанные пополам помидоры, очищенный от плодоножки и семян, вымытый и нарезанный полукольцами болгарский перец. Все обжарить, затем залить 800–900 мл воды и тушить под

крышкой до готовности. За 5 минут до окончания тушения ввести соль и специи. Перед подачей к столу посыпать кавурдок вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Кабобы рохат(колбаски с гранатом и зеленью)

Ингредиенты

400 г баранины (мякоть), 30 г топленого масла, 20 г пшеничной муки, 80 г репчатого лука, 50 г зерен граната, 20 г зелени укропа и петрушки, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Баранину промыть и дважды пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком (использовать ⅓). Добавить в фарш соль, специи и разделать в виде колбасок овально-удлиненной формы. Запанировать колбаски в муке и слегка обжарить в топленом масле (использовать ⅓).

Оставшийся репчатый лук нарезать кольцами, спассеровать отдельно в оставшемся масле до полуготовности, выложить в сковороду обжаренные колбаски, добавить зерна граната и тушить до готовности на медленном огне, накрыв крышкой. Перед подачей к столу посыпать блюдо вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Палови хаваскор (мясной плов с овощами и кишмишем)

Ингредиенты

300 г баранины (мякоть), 120 г сала (топленого), 250 г моркови, 100 г репчатого лука, 20 г гороха, *20* г кишмиша, 10 г барбариса, 250 г риса, 3 г тмина, 30 г зелени укропа и петрушки специи (любые), соль.

Способ приготовления

Баранину промыть, репчатый лук очистить и вымыть, нарезать лук соломкой, мясо – небольшими кусками.

Обжарить все вместе в топленом сале, затем добавить очищенную, вымытую и нарезанную соломкой морковь. Жарить еще 7–8 минут, влить 200 мл воды, ввести предварительно замоченный горох и тушить 20 минут.

Затем положить кишмиш, тмин, барбарис, соль, специи и промытый рис, при необходимости долить немного воды и варить до готовности.

Перед подачей к столу горкой выложить плов на блюдо, обильно посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Ош-туглама (рис с бараниной)

Ингредиенты

300 г баранины (мякоть), 400 г риса, 120 г курдючного сала, 200 г моркови, 150 г репчатого лука, 20 г зеленого лука, 10 г зелени укропа, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Морковь очистить и вымыть. Часть (использовать ⅓) варить в 500 мл воды целиком вместе с промытой бараниной до готовности, бульон процедить, мясо и морковь нашинковать соломкой. Оставшуюся сырую морковь вместе с очищенным и вымытым репчатым луком нарезать соломкой и в котле обжарить в курдючном сале до полуготовности. Затем залить продукты бульоном, положить рис, накрыть котел крышкой и довести блюдо до готовности на слабом огне.

Перед подачей к столу горкой выложить на блюдо рис с овощами, сверху положить мясо, плов посыпать вымытыми и рублеными зеленым луком и укропом.

Угро-плов (мучной плов с мясом)

Ингредиенты

400 г пшеничной муки, 500 мл костного бульона, 300 г баранины (мякоть), 40 г курдючного сала, 100 г моркови, 70 г репчатого лука, 20 г зеленого лука, 10 г зелени петрушки, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать кусками весом по 20–25 г, обжарить в курдючном сале вместе с очищенными, вымытыми и нарезанными соломкой репчатым луком и морковью. Затем залить продукты костным бульоном и варить до полуготовности. Из муки и 80 мл воды сделать пресное тесто, раскатать его в тонкий пласт, нарезать лапшу, подсушить ее в духовом шкафу до золотисто-желтого цвета. После этого лапшу нужно охладить и измельчить до размера рисовой крупы, промыть холодной водой, добавить к мясу, посолить, приправить специями и варить на медленном огне до готовности. Перед подачей к столу посыпать блюдо вымытыми и измельченными зеленью петрушки и зеленым луком.

Шима (лапша с мясом)

Ингредиенты

300 г пшеничной муки, 150 г баранины (мякоть), 150 г репчатого лука, 10 г чеснока (толченого), 40 мл хлопкового масла, 20 мл столового уксуса, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 40 г томатного пюре, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Из муки и 60 мл воды сделать пресное тесто средней вязкости, оставить его для расстойки, затем разделать на батоны, смазать их хлопковым маслом (использовать ½) и оставить для расстойки еще на 5-10 минут. После этого каждый батон быстрыми движениями вытянуть и закрутить, повторяя эту операцию до тех пор, пока из теста не получатся тонкие нити. Нарезать их лапшой, отварить в подсоленной воде и промыть. Баранину промыть, мелко нарезать, обжарить в оставшемся масле вместе с очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым луком. Затем добавить томатной пасты и продолжать жарить. Через 10–15 минут влить 250 мл воды и уксус, варить до готовности. Перед подачей к столу выложить подогретую лапшу в глубокое блюдо, добавить мясо с соусом и посыпать мелко нарезанным вареным яйцом и толченым чесноком.

Лагман с кайлой (лапша с соусом из овощей и мяса)

Ингредиенты

300 г пшеничной муки, 250 г мяса (любого, мякоть), 30 г жира, 70 г репчатого лука, 100 г помидоров, 100 г картофеля, 100 г белокочанной капусты, 70 г моркови, 70 г болгарского перца, 4 г чеснока (толченого), 50 мл молока (кислого), специи (любые), соль.

Способ приготовления

Из муки, 120 мл воды и соли приготовить тесто и оставить его на 30–40 минут в прохладном месте. Затем раскатать его в пласт, нарезать тонкую длинную лапшу. Отварить ее в подсоленной воде, вымыть и заправить жиром (использовать ⅓).

Приготовить мясной соус – кайлу. Для этого нужно промыть мясо и нарезать его кубиками. Картофель, морковь, болгарский перец и репчатый лук очистить, вымыть вместе с капустой и помидорами, нарезать кубиками, капусту нашинковать. Обжарить овощи в разогретом жире, добавить чеснок, вымытую и измельченную зелень укропа и петрушки, влить небольшое количество воды, заправить специями, посолить и тушить на медленном огне 30–40 минут.

Перед подачей к столу лапшу выложить в глубокое блюдо, залить мясным соусом и добавить кислое молоко.

Шахлет (голубцы из нутряного сала и мяса)

Ингредиенты

15 г говяжьего жира, 30 г репчатого лука, 60 г риса, 300 г пласта нутряного бараньего сала, 150 мл сметанного соуса, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, пропустить через мясорубку, обжарить в говяжьем жире вместе с очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым луком. Затем добавить в фарш отваренный отдельно до

полуготовности рис, посолить, приправить специями, перемешать.

Завернуть фарш в пласт нутряного сала, перевязать кулинарной нитью и отварить в мясном бульоне.

Перед подачей к столу нить удалить, изделие нарезать толстыми ломтями и полить сметанным соусом.

Тухум-барак (таджикские вареники с начинкой из лука и яиц)

Ингредиенты

Для теста: 300 г пшеничной муки, 70 мл молока, соль.

Для начинки: 9 яиц, 50 г репчатого лука, 50 г топленого масла, 60 г сметаны (для поливки), 10 г зелени укропа и петрушки (для посыпки), специи (любые), соль.

Способ приготовления

Из муки, молока и соли приготовить пресное тесто, раскатать его в тонкий пласт, нарезать полосками шириной 8 см и длиной 20 см.

Эти полоски сложить в длину вдвое, защипнуть продольные края, формируя мешочки.

Приготовить начинку. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить, мелко нарубить. Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нашинковать, обжарить в сильно разогретом топленом масле, затем охладить и соединить с измельченными яйцами, посолить, приправить специями. Массу перемешать и наполнить ею изделия из теста. Защипнуть мешочки с открытой стороны, слегка подсушить и варить в кипящей подсоленной воде.

Перед подачей к столу полить вареники сметаной и посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Таким же образом можно приготовить тухум-барак с начинкой из зелени укропа, кинзы, базилика, щавеля, петрушки и зеленого лука.

Эти изделия лепят из теста, раскатанного в круглые лепешки, а затем отваривают на пару и подают к столу под сметанным соусом.

Самбуса бараки (пирожки с мясным фаршем)

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 35 мл растительного масла (для теста), 20 мл растительного масла (для смазывания противня), специи (любые), соль.

Для фарша: 250 г баранины (мякоть), 80 г репчатого лука, 25 г жира, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Из муки, яйца, соли, специй и 120 мл воды приготовить крутое тесто, выдержать его 30–40 минут. Затем раскатать в большие лепешки толщиной 1 мм, смазать их маслом, свернуть в виде рулета, нарезать небольшими кусочками и снова раскатать.

Приготовить фарш. Баранину промыть, пропустить через мясорубку и жарить на жире вместе с очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым луком, посолить и приправить специями по вкусу. Полученный фарш выложить на раскатанное тесто, придать пирожкам форму треугольника, прямоугольника или полумесяца, защипнуть края.

Выложить пирожки на противень, смазанный маслом, и поставить в умеренно разогретый духовой шкаф, выпекать до готовности.

Катлама (слоеные лепешки)

Ингредиенты

300 г пшеничной муки, 20 г жира (для прослойки теста), 120 г жира (для жарения), специи (любые), соль.

Способ приготовления

Замесить крутое тесто из муки, 60 мл воды, соли и специй, выдержать 3040 минут. Затем раскатать тесто в тонкий пласт, смазать жиром и свернуть в виде рулета.

Разрезать его вдоль на полоски, свернуть их в кружки, защипнуть концы. Полученные колечки слегка придавить и раскатать. Жарить лепешки в горячем жире до готовности. Подавать к чаю.

Пилита (сладкое изделие из теста)

Ингредиенты

300 г пшеничной муки, 6 г дрожжей, 1 г ванилина, 60 г сахарной пудры, 60 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления

Из муки, дрожжей, соли и 60 мл воды замесить кислое тесто. Когда оно поднимется, выложить его на доску, смазанную растительным маслом (10 мл), разделать на одинаковые куски и снова оставить на несколько минут для расстойки. После этого раскатать кусочки в полоски длиной 60–70 см. Каждую полоску сложить пополам и переплести. Полученные изделия жарить в горячем масле до готовности. Переложить изделия на блюдо и посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванилином. Подавать к столу горячими.

Фаршированные баклажаны

Ингредиенты

500 г баклажанов, 250 г моркови, 150 г репчатого лука, 50 г зелени укропа и петрушки, 50 мл растительного масла, 5 г чеснока (толченого), 200 г помидоров, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, разрезать вдоль на две половины и вынуть с помощью ложки сердцевину с семенами. Репчатый лук и морковь очистить, вымыть вместе с помидорами и нашинковать. Обжарить овощи в масле, добавить вымытую и измельченную зелень укропа и петрушки, чеснок, посолить, приправить специями, тщательно перемешать. Полученным фаршем начинить половинки баклажанов, выложить их в сковороду, добавить немного воды и под крышкой тушить до готовности на слабом огне.

Ширчой (зеленый чай с молоком)

Ингредиенты

300 мл молока, 15 г зеленого чая, 20 г сливочного масла, специи, сахар, соль.

Способ приготовления

Вскипятить 100 мл воды, всыпать чай, добавить кипяченое молоко и довести до кипения. Заправить напиток сливочным маслом, солью, сахаром и специями по вкусу.

Халвайтар (жидкая мучная халва)

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 500 г сахара, 100 г бараньего жира, 100 г орехов (миндаля или фисташек, толченых, поджаренных), 1–2 г ванилина.

Способ приготовления Из 500 мл воды и сахара сварить сироп. В толстой кастрюле разогреть бараний жир и медленно всыпать муку при постоянном помешивании. Обжарить все вместе до образования коричневого цвета, затем влить сахарный сироп, добавить ванилин и орехи, перемешать. Готовую халву разлить по тарелкам или формочкам, остудить.

Туркменская кухня

Кюфта-шурпа (суп с горохом, овощами и мясными сардельками)

Ингредиенты

300 г костей, 250 г баранины (мякоть), 60 г риса, 30 г жира, 60 г гороха, 70 г моркови, 1 яйцо, 150 г картофеля, 30 г томатной пасты, 80 г репчатого лука, перец, соль.

Способ приготовления

Залить промытые кости 1 ½-2 л воды и сварить бульон. Горох промыть, залить бульоном и варить до готовности. Баранину промыть, дважды пропустить через мясорубку, смешать с отваренным до полуготовности рисом, заправить по вкусу солью и перцем, добавить яйцо.

Из фарша сделать кюфту в форме сарделек. Положить в бульон очищенный, вымытый и нарезанный кубиками картофель, довести до кипения.

Добавить очищенные, вымытые, нашинкованные и спассерованные в жире репчатый лук и морковь. Затем выложить в суп кюфту и томатную пасту, варить до готовности.

За 5 минут до окончания варки посолить и поперчить по вкусу.

Мастава (суп с рисом и овощами)

Ингредиенты

300 г говядины (мякоть), 30 г столового маргарина, 60 г сметаны, 120 г риса, 300 г картофеля, 100 г моркови, 80 г репчатого лука, 150 г помидоров, 2–3 лавровых листа, 20 г зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать кусочками, залить 1 ½-2 л холодной воды и варить до готовности. Затем бульон процедить, положить в него очищенный, вымытый и нарезанный крупными кубиками картофель, а также вымытые помидоры, нарезанные четвертинками. После этого добавить в суп очищенные, вымытые, нашинкованные и спассерованные в маргарине репчатый лук и морковь. Положить рис, соль, перец и лавровый лист. Перед подачей к столу заправить суп сметаной, посыпать вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа.

Гайнатма (мясной суп с горохом)

Ингредиенты

350 г баранины (корейка или грудинка), 120 г гороха, 250 г картофеля, 60 г репчатого лука, 250 г помидоров, 1–2 лавровых листа, перец, соль.

Способ приготовления

Баранину (корейку или грудинку) промыть, нарезать кусочками по 20–30 г вместе с костями, залить 1 ½-2 л холодной воды и довести до кипения. Затем добавить очищенный, вымытый и нашинкованный репчатый лук.

Вновь довести до кипения и положить промытый горох. Через 20 минут добавить очищенный, вымытый и нарезанный кубиками картофель, а также вымытые и нарезанные дольками помидоры. За 5 минут до окончания варки добавить лавровый лист, перец, соль.

Унаш (мясной суп с фасолью и лапшой)

Ингредиенты

300 г баранины (мякоть), 150 г фасоли, 60 г репчатого лука, 60 г бараньего сала, 200 мл молока (кислого), 2 г молотого красного перца, соль.

Для лапши: 100 г пшеничной муки, 1 яйцо, соль.

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать порционными кусками, залить 1 ½-2 л воды, добавить фасоль и сварить. Из муки, яйца, соли и небольшого количества воды замесить тесто, раскатать его в пласт, нарезать лапшу. Через 1 час добавить в суп лапшу, очищенный, вымытый, нашинкованный и спассерованный в растопленном сале лук, молотый красный перец и продолжать варить до готовности. Перед подачей к столу заправить суп кислым молоком.

Умпач-защи (мучной суп с зеленью)

Ингредиенты

200 г пшеничной муки, 80 г бараньего сала (топленого), 60 г репчатого лука, 20 г зелени укропа, кинзы и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Пшеничную муку обжарить на сковороде с топленым салом до коричневого цвета, развести 1–2 л воды, добавить очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук, соль, перец и довести до кипения. Добавить обжарку и варить до готовности, постоянно помешивая.

Перед подачей к столу посыпать суп вымытой и измельченной зеленью петрушки, укропа и кинзы.

Шурпа-маш (мясной суп с овощами, рисом и машем)

Ингредиенты

350 г баранины (мякоть), 15 г маргарина, 60 г маша (бобовая культура), 70 г риса, 50 г моркови, 50 г репчатого лука, 50 г томатного пюре, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать небольшими кусочками, залить 1 ½-2 л воды и варить до готовности, затем бульон процедить. В бульон положить рис, довести до кипения. Затем добавить маш,

морковь и репчатый лук, предварительно очищенные, вымытые и нашинкованные, томатной пасты, спассерованное в маргарине, довести суп до готовности. За 5 минут до окончания варки добавить в суп специи и соль.

Перед подачей к столу положить в тарелки кусочки мяса (любого, вареного) и залить супом.

Суитли-унаш (суп-лапша с молоком)

Ингредиенты

350 г пшеничной муки, 1,2 л молока, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Из муки, небольшого количества воды и соли замесить тесто, раскатать его в пласт, нарезать лапшу. Отварить ее в кипящей смеси молока с 600 мл воды, добавив в суп специи (любые), соль.

Белке (макаронные изделия с бульоном и сметаной)

Ингредиенты

400 г костей, 10 г репчатого лука, 10 г моркови, 15 г сливочного масла, 200 г пшеничной муки, 1 яйцо, 50 г сметаны или 100 мл молока (кислого), 250 г говурмы (жареного мяса), соль.

Способ приготовления

Кости промыть, залить 2–3 л воды и сварить крепкий бульон, процедить, кости удалить. Репчатый лук и морковь очистить, вымыть, нашинковать и спассеровать в масле, положить в бульон, отварить.

Из муки, яйца, небольшого количества воды и соли замесить тесто, раскатать его в пласт и нарезать квадратики размером 4 х 4 см. Отварить мучные изделия отдельно в воде до готовности, откинуть на дуршлаг. Перед подачей к столу разложить готовые мучные изделия по тарелкам, залить горячим бульоном, посолить, добавить сметану или кислое молоко. Отдельно подать

горячую говурму.

Окрошка ашхабадская с бараниной, овощами и чалом

Ингредиенты

350 мл чала (или кефира), 150 г баранины (мякоть, вареная), 50 г зеленого лука, 100 г огурцов, 30 г сметаны, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 60 г зелени петрушки и укропа, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Вареную баранину нарезать соломкой, очищенное яйцо нарубить, вымытые зеленый лук и зелень петрушки и укропа измельчить, огурцы вымыть, нарезать кубиками. Все соединить, перемешать, посолить и приправить специям по вкусу, заправить сметаной и чалом.

Шашлык, степной с фаршем из овощей

Ингредиенты

350 г баранины (мякоть), 40 г репчатого лука, 4 г чеснока (толченого), 50 г зелени укропа, петрушки и сельдерея, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать полосками длиной 10–15 см. Репчатый лук очистить, вымыть вместе с зеленью укропа, петрушки и сельдерея, нарубить, смешать с чесноком, добавить соль и специи, тщательно перемешать.

Полученный фарш завернуть в полоски мяса, обвязать кулинарной нитью. Аккуратно нанизать шашлык на шпажки и жарить над раскаленными углями до готовности.

Говурма (жареная баранина с зеленью и луком)

Ингредиенты

400 г баранины (мякоть), 40 г бараньего сала, 70 г репчатого лука, 15 г зелени петрушки и укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать кусками весом по 25–30 г, посыпать солью и перцем, жарить на бараньем сале (использовать $^3/_4$) до готовности. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать, пассеровать в оставшемся сале, добавить к мясу. Подать к столу, посыпав вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа.

Говурма может выступать и как самостоятельное блюдо, в этом случае ее подают, гарнировав овощами, или добавляют в другие блюда.

Кокмач (отбивное мясо с гарниром)

Ингредиенты

350 г баранины (мякоть), 20 г бараньего сала, 400 г картофеля фри или риса (отварного), 10 г зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать порционными кусками (как на лангет), отбить, посолить и поперчить. Затем жарить на бараньем сале до готовности. Перед подачей гарнировать мясо картофелем фри или отварным рисом, посыпать вымытой и нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Чекдирме (жареная баранина с овощами)

Ингредиенты

300 г баранины (мякоть, жирная), 30 г жира, 250 г картофеля, 150 г помидоров, 50 г репчатого лука, перец, соль.

Способ приготовления

Баранину промыть, нарубить кусками весом по 30–40 г, обжарить в жире. Затем добавить очищенные и вымытые картофель, нарезанный кубиками, репчатый лук, нарезанный соломкой, и крупно нарезанные помидоры. Все посолить, поперчить и обжарить, затем влить немного воды и тушить до готовности.

Печень, фаршированная гречневой кашей и луком

Ингредиенты

500 г говяжьей или бараньей печени, 100 г репчатого лука, 100 г моркови, 50 г сливочного масла, 100 мл сметанного соуса, 15 г зелени петрушки и укропа, 150 г гречневой каши (вязкой), 150 мл сметанного соуса, перец, соль.

Для льезона: 10 г пшеничной муки, 15 мл молока, 1 яйцо, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Печень промыть, разрезать вдоль, часть вырезать, чтобы получилось углубление. Приготовить фарш. Вязкую гречневую кашу смешать с очищенными, вымытыми, нашинкованными и спассерованными в масле репчатым луком и морковью. Затем добавить измельченную и припущенную в небольшом количестве воды печень (вырезанную из углубления). Массу посолить, поперчить.

Приготовить льезон: разбить в миску яйцо, добавить молоко, специи и соль тщательно взбить и ввести муку, постоянно помешивая. Льезон еще раз тщательно взбить и добавить в печень с овощами. Полученным фаршем наполнить углубления в больших кусках печени, края сшить кулинарной нитью. Фаршированную печень залить сметанным соусом и тушить до готовности. Подать под этим же соусом, посыпав вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Тушеная печень с салом и овощами

Ингредиенты

500 г говяжьей или бараньей печени, 50 г моркови, 15 г чеснока (толченого), 15 мл растительного масла, 30 г курдючного сала.

Способ приготовления

Печень промыть, нарезать крупными кусками, нашпиговать очищенной, вымытой и мелко нарезанной морковью, чесноком и нарубленным курдючным салом, обжарить в масле, залить томатным соусом, посолить, поперчить и тушить до готовности. Затем нарезать печень кусками и подать вместе с гарниром, полив тем соусом, в котором тушилась печень.

Плов с томатом, перцем и луком

Ингредиенты

350 г риса, 150 г репчатого лука 40 г томатного пюре, 120 г болгарского перца, 40 г растительного масла, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить и вымыть, нашинковать. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами. Обжарить овощи в масле, добавив к ним томатной пасты. Промытый рис перемешать с пассерованными овощами, посолить, приправить специями по вкусу, залить 650 мл воды и варить до готовности. Плов можно подавать к столу как в горячем, так и в холодном виде.

Хейгенек (омлет с мукой и молоком)

Ингредиенты

10 г пшеничной муки, 6 яиц, 20 г сливочного масла, 40 мл молока, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Яйца разбить в миску, тщательно взбить с молоком, солью, специями и мукой. Массу вылить на раскаленную сковороду, смазанную маслом, и поставить в предварительно разогретый духовой шкаф. Запекать до готовности.

Это блюдо можно приготовить также из меланжа или яичного порошка.

Фитчи (пирог из пресного теста с мясным фаршем)

Ингредиенты

Для теста: 300 г пшеничной муки, соль.

Для фарша: 300 г баранины (мякоть), 100 г репчатого лука, 30 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Из муки, 150 мл воды и соли приготовить пресное тесто, разделить его на 2 части, каждую раскатать в круглую лепешку. Баранину промыть, мелко нарубить, соединить с очищенным, вымытым, нашинкованным и спассерованным в масле (использовать ½) репчатым луком, посолить и поперчить по вкусу. Ровным слоем выложить на лепешку фарш, накрыть другой лепешкой, края защипнуть. Сделать в нескольких местах проколы, выложить в форму, смазанную оставшимся маслом, выпекать в умеренно разогретом духовом шкафу до готовности.

Ятоза (изделие из теста с мясной начинкой)

Ингредиенты

300 г пшеничной муки, 10 г дрожжей, 70 мл молока, 1 г пищевой соды, 250 г баранины (мякоть), 150 г репчатого лука, 150 г белокочанной капусты, 150 г сметаны или сливочного масла, специи (любые), соль.

Способ приготовления

В теплом молоке развести дрожжи и растворить соль, добавить 150 г муки и замесить дрожжевое тесто. Из оставшейся

муки сделать пресное тесто: в небольшом количестве воды растворить соль, муку смешать с содой и высыпать в воду, постоянно помешивая. Когда дрожжевое тесто подойдет, соединить его с пресным и разделать на куски весом по 30 г. Раскатать куски в лепешки.

Баранину промыть, пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком, затем добавить вымытую и нашинкованную капусту, посолить и приправить специями по вкусу. Выложить фарш на лепешки, края защипнуть, придавая изделиям форму четырехугольника. Сварить ятоза на пару или выпекать в духовом шкафу до готовности.

Подать к столу, полив сметаной или растопленным маслом.

Этли борек (четырехугольные пельмени с мясным фаршем)

Ингредиенты

300 г баранины (мякоть), 200 г пшеничной муки, 100 г репчатого лука, 1–2 яйца, 500 мл молока (кислого) или 500 г сметаны, перец, соль.

Способ приготовления

Баранину промыть, вместе с очищенным и вымытым репчатым луком дважды пропустить через мясорубку, приправить солью и перцем, добавить 80 мл воды, перемешать. Из муки, яйца, небольшого количества воды и соли замесить тесто. Раскатать его в тонкий пласт и разрезать на прямоугольники. Начинить их мясным фаршем, слепить пельмени четырехугольной формы и отварить их в подсоленной воде. Подать к столу, залив пельмени кислым молоком или сметаной.

Гутап (пирожки с зеленью и маслом)

Ингредиенты

350 г пшеничной муки, 60 г топленого масла, 200 г зеленого лука, 1 яйцо (для смазывания), 50 г зелени петрушки и укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Из муки, 120 мл воды и соли замесить крутое тесто, раскатать его в пласт толщиной 2 мм. Вырезать с помощью круглой гофрированной выемки лепешки, смазать их яйцом. Зелень петрушки и укропа, а также зеленый лук вымыть, нарубить, смешать с маслом (использовать 15 г), солью и перцем. Полученный фарш выложить на середину лепешек, слепить пирожки в форме полумесяца. Обжарить их в оставшемся топленом масле. Подать к столу в горячем виде.

Гатлаклы (слоеная лепешка)

Ингредиенты

350 г пшеничной муки, 60 г сливочного масла, 70 мл хлопкового масла, соль.

Способ приготовления

Из муки, 120 мл воды и соли замесить крутое тесто, раскатать его в лепешку диаметром 18 см, смазать сливочным маслом (использовать ½), не затрагивая края. Затем лепешку скатать, перекрутить, собрать в ком, сплюснуть в лепешку диаметром с чайное блюдце. Обжарить изделие в хлопковом масле с обеих сторон. Перед подачей к столу полить оставшимся растопленным сливочным маслом.

Кульче (коржики из кислого теста)

Ингредиенты

400 г пшеничной муки, 50 г топленого масла, 60 г сахара, 130 мл молока, соль.

Способ приготовления

Из муки, молока, сахара, соли и топленого масла (использовать ½) замесить тесто и разделать его на коржики.

Выложить их на противень, смазанный оставшимся маслом, и выпекать до готовности в умеренно разогретом духовом шкафу (по традиции кульче нужно выпекать в тандыре). Подавать к чаю.

Пишме (жареное печенье)

Ингредиенты

350 г пшеничной муки, 70 мл хлопкового масла, 15 г дрожжей, 100 мл молока, сахар, соль.

Способ приготовления

Из муки, дрожжей, молока, соли и сахара замесить дрожжевое тесто. Раскатать его в пласт толщиной 5 мм, нарезать полосками шириной 4–5 см, нарезать их квадратиками, прямоугольниками или треугольниками. Жарить печенье в кипящем хлопковом масле до готовности. Перед подачей к столу можно посыпать печенье сахарной пудрой. Подавать к чаю.

Пирожки с начинкой из хурмы

Ингредиенты

400 г пшеничной муки, 100 мл молока или воды, 30 г сахара, 25 г маргарина, 10 г дрожжей, 200 г хурмы, 80 г жира (для жаренья), соль.

Способ приготовления

Хурму вымыть, удалить плодоножки и чашелистики, разрезать на четыре части, удалить косточки, мякоть пропустить через мясорубку, добавить сахар, перемешать. Из муки, маргарина, дрожжей, молока или воды с добавлением соли сделать дрожжевое тесто. Когда оно подойдет, разделать его на лепешки, на середину каждой выложить начинку из хурмы, слепить пирожки.

Растопить в сковороде жир и жарить на нем пирожки.

Чапады (пышки из дрожжевого теста)

Ингредиенты

350 г пшеничной муки, 100 мл хлопкового масла, 6 г дрожжей, 100 мл молока, соль.

Способ приготовления

Из муки, дрожжей, молока и соли замесить крутое дрожжевое тесто. Раскатать его в лепешки диаметром с десертную тарелку, жарить их с обеих сторон в кипящем хлопковом масле до образования румяной корочки.

Суитли аш (молочная рисовая каша)

Ингредиенты

200 г риса, 350 мл молока, 25 г сахара, 60 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Вскипятить 500 мл воды, добавить в нее соль и сахар, затем промытый рис и сварить кашу. Через 20 минут влить горячее молоко и продолжать варить при слабом кипении в течение 30–40 минут. Перед подачей к столу заправить кашу сливочным маслом.

Узбекская кухня

Суюкош (мясной суп с лапшой с овощами)

Ингредиенты

2-3 л бульона, 300 г говядины (мякоть), 40 г маргарина, 120 г репчатого лука, 50 г моркови, 100 г лапши, 100 г картофеля, 50 мл молока (кислого), специи (любые), соль.

Способ приготовления

Говядину промыть, нарубить небольшими кусками и обжарить в маргарине.

Добавить очищенные, вымытые и нашинкованные репчатый лук и морковь, обжарить все вместе. Затем переложить в кастрюлю, залить бульоном, довести до кипения. Выложить в суп лапшу, очищенный, вымытый и нарезанный кубиками картофель, соль и специи, варить до готовности.

Перед подачей к столу заправить суп кислым молоком.

Кифта-шурпа (суп с крупами, овощами и мясными сардельками)

Ингредиенты

2-3 л бульона, 350 г баранины (мякоть), 2 яйца, 100 г риса (рассыпчатого, вареного), 400 г картофеля, 125 г моркови, 35 г сливочного масла, 100 г гороха (вареного), 120 г репчатого лука, 200 г помидоров, 10 г зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Баранину промыть, дважды пропустить через мясорубку, заправить солью, перцем, яйцами, вареным рисом и разделать на кифта – небольшие сардельки. Сварить их в бульоне с очищенным, вымытым и нарезанным кубиками картофелем. За 10 минут до окончания варки положить в суп вареный горох,

очищенные, вымытые, мелко нарезанные и спассерованные в масле морковь, репчатый лук и помидоры, посолить и поперчить. Перед подачей к столу посыпать суп вымытой и измельченной зеленью петрушки.

Кебаб по-узбекски

Ингредиенты

500 г баранины (корейка), 800 г баранины (мякоть), 50 г бараньего сала, 200 г репчатого лука, 50 мл лимонного сока, 5 г аниса, 120 мл мясного бульона, 3 г томатного пюре, перец, соль.

Способ приготовления

Баранью корейку промыть, разрезать на четыре куска, слегка отбить, смазать со всех сторон томатной пастой, посыпать солью и перцем, жарить с двух сторон вместе с кусочками сала до полной готовности на сильном огне, поливая время от времени бульоном (использовать ½).

Баранину промыть, разрезать пополам. Из одной части приготовить люля, из другой – шашлык. Для приготовления люля баранину, а также очищенный и вымытый репчатый лук пропустить через мясорубку, добавить соль и перец, тщательно перемешать и взбить деревянной лопаточкой. Сделать из этого фарша 4 котлеты в форме огурца, нанизать их на шампур и жарить над раскаленными углями.

Оставшееся мясо нарезать порционными кусками, посыпать солью, перцем и анисом, сбрызнуть лимонным соком, нанизать на шпажки и обжаривать над раскаленными углями до готовности. Периодически шашлык нужно поливать оставшимся бульоном.

Перед подачей к столу положить в каждую порционную тарелку одну рубленую баранью котлету-люля, одну баранью отбивную и несколько кусочков шашлыка.

Мастава (суп мясной с овощами и рисом)

Ингредиенты

3 л бульона, 300 г баранины (мякоть), 50 г жира, 200 г риса, 300 г картофеля, 100 г моркови, 100 г репы, 80 г репчатого лука,

150 г помидоров, 200 мл молока (кислого), 40 г зелени укропа, петрушки и сельдерея, перец, соль.

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать кусками весом по 20–25 г. Обжарить их в сильно нагретом жире, затем добавить очищенный, вымытый и нашинкованный соломкой репчатый лук, перец и соль. Репу и морковь очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками, добавить в мясо и продолжать пассеровать.

Добавить помидоры, вымытые и нарезанные дольками, пассеровать еще 1015 минут, затем переложить в кастрюлю с кипящим бульоном. Добавить в суп рис, очищенный, вымытый и нарезанный крупными кубиками картофель, варить до готовности.

Перед подачей к столу заправить суп кислым молоком, посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа, петрушки и сельдерея.

Кийма-шурпа (суп с фрикадельками)

Ингредиенты

300 г говядины (мякоть), 50 г столового маргарина, 3 л бульона, 150 г риса, 400 г картофеля, 60 г моркови, 100 г репчатого лука, 1 яйцо, 100 мл молока (кислого), 30 г зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, нарезать тонкими дольками, положить в кипящий бульон, варить до полуготовности. Затем ввести очищенные, вымытые, нашинкованные и спассерованные в маргарине репчатый лук и морковь.

Говядину промыть, дважды пропустить через мясорубку, добавить яйцо и заправить солью и перцем.

Сформовать из фарша фрикадельки (кийма). Выложить их в суп, варить до готовности, посолив и поперчив суп по вкусу. Отдельно отварить в подсоленной воде рис.

Перед подачей к столу положить рис в шурпу, заправить суп кислым молоком и посыпать вымытой и измельченной зеленью

укропа и петрушки.

Машхурда (мясной суп с рисом, овощами и машем)

Ингредиенты

2-3 л бульона, 300 г говядины (мякоть), 20 г жира, 40 г риса, 40 г маша, 40 г репчатого лука, 200 г картофеля, 60 мл молока (кислого), 30 г зелени укропа, петрушки и сельдерея перец, соль.

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать мелкими кусочками, обжарить в жире. Добавить очищенный, вымытый и нарезанный соломкой лук.

Переложить обжарку в кастрюлю, залить бульоном и довести до кипения. После этого добавить маш, вновь довести до кипения и снять с огня.

Когда маш набухнет, положить в суп рис, поставить кастрюлю на сильный огонь, добавить очищенный, вымытый и нарезанный дольками картофель, посолить и поперчить, довести блюдо до готовности.

Перед подачей к столу заправить суп кислым молоком, посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа, петрушки и сельдерея.

Шашлык, по-узбекски

Ингредиенты

600 г баранины (мякоть), 50 г бараньего сала, 80 г зелени петрушки и укропа, 200 г репчатого лука, 30 г пшеничной муки.

Для маринада: 5 г аниса, 4 г красного молотого перца, 50 мл столового уксуса, соль.

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать мелкими кусочками, выложить в емкость для маринования. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, добавить к мясу. Уксус вскипятить вместе с

перцем, солью и анисом, охладить, залить полученным маринадом мясо с луком, перемешать и оставить на 3–4 часа.

Затем мясо нанизать на шпажки вперемежку с кольцами лука и бараньим салом, нарезанным кусочками. Посыпать шашлык мукой и жарить над раскаленными углями до готовности.

Перед подачей к столу переложить шашлык на блюдо и украсить вымытыми веточками зелени.

Жаркоп (жаркое из баранины с зеленью)

Ингредиенты

400 г баранины (мякоть), 70 г животного жира, 500 г картофеля, 150 г репчатого лука, 200 г моркови, 70 г томатной пастой, 15 г зелени укропа, петрушки и сельдерея, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать мелкими кусочками, обжарить в раскаленном жире в глубокой сковороде. Добавить к мясу очищенные, вымытые и нашинкованные морковь и репчатый лук, затем добавить томатной пасты, специи и соль. Влить в сковороду 300 мл воды, довести до кипения, положить очищенный, вымытый и нарезанный крупными кубиками картофель, довести блюдо до готовности.

Перед подачей к столу посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа, петрушки и сельдерея.

Тухум-дульма (котлеты, фаршированные вареным яйцом, с гарниром)

Ингредиенты

400 г говядины (мякоть), 80 г пшеничного хлеба, 50 г репчатого лука, 5 яиц, 30 г панировочных сухарей, 80 г животного жира, 600 г картофеля, 150 г помидоров, 200 мл красного соуса, перец, соль.

Способ приготовления

Говядину промыть, пропустить через мясорубку вместе с пшеничным хлебом и очищенным и вымытым репчатым луком. Фарш посолить и поперчить по вкусу, перемешать.

Сформовать 4 котлеты. Сварить 4 яйца вкрутую, охладить, очистить и положить по одному яйцу в середину каждой котлеты. Оставшееся яйцо разбить в миску и тщательно взбить. Смочить изделия во взбитом яйце, запанировать в сухарях и обжарить в кипящем жире (использовать половину).

Картофель очистить, вымыть, нарезать тонкими ломтиками, обжарить в оставшемся жире, посолить. Помидоры вымыть и нарезать дольками.

Перед подачей к столу выложить котлеты на тарелки, полить красным соусом, гарнировать картофелем и помидорами.

Хасып (колбаски из мяса, сала и риса)

Ингредиенты

400 г бараньих кишок, 200 г баранины (мякоть), 80 г селезенки, 40 г курдючного сала, 120 г риса, 150 г репчатого лука, перец, соль.

Способ приготовления

Бараньи кишки пересыпать солью, несколько раз промыть водой, вывернуть, поскоблить и еще раз промыть. Рис отварить в небольшом количестве воды до полуготовности. Баранину промыть, вместе с курдючным салом, подготовленной селезенкой, а также очищенным и вымытым репчатым луком пропустить через мясорубку. Добавить в массу рис, соль и перец, разбавить небольшим количеством воды, тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить кишки и перевязать открытые концы кулинарной нитью.

Варить колбаски в кипящей воде примерно в течение 30 минут.

Подавать хасып к столу можно как в горячем, так и в холодном виде.

Плов по-узбекски

Ингредиенты

500 г баранины (мякоть), 550 г риса, 150 г моркови, 250 г репчатого лука, 130 мл хлопкового масла, перец, тмин, анис, соль.

Способ приготовления

Рис замочить на 2–3 часа в подсоленной воде. Баранину промыть, нарезать кусочками весом по 10–15 г, жарить в чугунном котле на хлопковом масле до образования корочки. Затем добавить очищенные и нашинкованные соломкой лук и морковь.

Обжарить все вместе, затем переложить в другую посуду. Замоченный рис положить в котел, залить 500 мл воды, добавить перец, тмин, анис, соль и варить на слабом огне.

Когда рис впитает всю воду, разровнять поверхность плова ложкой, сделать с помощью лучинки несколько углублений и влить в них по 25–50 мл кипяченой воды. Плотно накрыть котел крышкой и довести рис до готовности (20–25 минут).

Перед подачей к столу горкой выложить рис на блюдо, вокруг разложить кусочки мяса, посыпать плов луком и морковью и полить маслом, на котором все жарилось.

По желанию можно во время приготовления добавить в плов томаты или изюм.

Узбекские манты

Ингредиенты

400 г баранины (мякоть), 40 г бараньего сала, 450 г репчатого лука (очищенного), 300 г пшеничной муки, 100 мл бульона, 20 г зелени петрушки, 100 г простокваши или сметаны, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Баранину промыть, мелко нарезать. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарубить, смешать с мясом, приправить солью и специями.

Из муки, 15 мл воды и соли замесить крутое тесто, разделать его на шарики, каждый шарик раскатать в тонкую лепешку, делая края тоньше, чем середину. В центр каждой лепешки выложить

фарш, сверху положить кусочек бараньего сала, защипнуть края, придавая изделию круглую форму. Варить манты на пару в течение 45 минут. Лучше это сделать в каскане – специальном паровом котле, плотно накрыв его крышкой.

Перед подачей к столу залить манты горячим мясным бульоном, посыпать вымытой и мелко нарубленной зеленью петрушки. Отдельно подать простоквашу или сметану.

Лагман (домашняя лапша под мясным соусом)

Ингредиенты

Для лапши: 750 г пшеничной муки, 250 мл молока или воды, 5 г соли.

Для соуса: 350 г говядины (мякоть), 75 г топленого масла, 100 г репчатого лука, 400 г моркови, 50 г редьки, 200 г болгарского перца, 100 г томатного пюре, 350 г картофеля, 10 г чеснока (толченого), 1–1,2 л бульона, 20 г зелени петрушки и сельдерея, перец, соль.

Способ приготовления

Из муки, молока или воды и соли замесить крутое тесто и придать ему форму колбаски. Смазать поверхность теста маслом, оставить на 10 минут. Затем раскатать тесто в очень тонкий пласт, сложить в шестнадцать раз и нарезать длинными полосками.

Опустить лапшу в подсоленную кипящую воду, отварить, промыть холодной водой.

Приготовить соус. Говядину промыть, нарезать мелкими кусочками. Репчатый лук, редьку и морковь очистить и вымыть. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена. Овощи мелко нарезать, обжарить в масле. Добавить к ним мясо, томатной пасты и чеснок. Залить все бульоном, посолить, поперчить по вкусу и довести до кипения. После этого опустить в соус очищенный, вымытый и нарезанный кубиками картофель, тушить до готовности на слабом огне.

Лапшу положить на тарелки, разделив на порции, залить соусом и посыпать вымытой и измельченной зеленью петрушки и сельдерея.

Барак-чучвара (узбекские пельмени)

Ингредиенты

Для фарша: 350 г говядины (мякоть), 120 г репчатого лука, 80 мл молока (кислого), 20 г зелени укропа, петрушки и сельдерея (для посыпки), 3 г черного молотого перца, соль.

Для теста: 350 г пшеничной муки, 1 г красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Говядину промыть, пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком. Добавить в фарш немного воды, соль и перец. Из муки, перца, соли и 100 мл воды замесить пресное тесто. Раскатать его в пласт толщиной 1–2 мм, разрезать на небольшие квадраты. Выложить на середину каждого квадрата фарш, края загнуть и защипнуть. Варить пельмени в кипящей воде до готовности. Перед подачей к столу заправить кислым молоком, посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа, петрушки и сельдерея.

Латышская, литовская, эстонская кухня

Латышская кухня

Суп «хлебный»

Ингредиенты

30 г ржаных сухарей, 60 г изюма или других сухофруктов (любых), 120 г сахара, 0,1 г корицы, 90 г мякоти яблок, 30 г клюквы (протертой), 60 г взбитых сливок, 10 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Ржаные сухари слегка поджарить в духовом шкафу, затем залить 500 мл кипятка и оставить на 25–30 минут. После этого протереть сухари через сито вместе с отваром, добавить замоченный изюм или другие сухофрукты, сахар, корицу, соль, нарезанную ломтиками мякоть яблок, протертую клюкву и масло. Довести смесь до кипения и варить 5-10 минут на слабом огне. Готовый суп охладить, украсить взбитыми сливками и подать к столу.

Суп пивной с творожными гренками

Ингредиенты

1 л пива, 200 г сахара, 2 желтка, 5 г тмина, 20 г сливочного масла (для смазывания посуды), соль.

Для гренков: 1 кг творога, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 100 г сметаны, 2 г тмина, 200 г пшеничного хлеба.

Способ приготовления

В пиво (использовать 900 мл) положить тмин, довести до кипения. Яичные желтки растереть с сахаром добела, развести оставшимся холодным пивом, размешать, затем, непрерывно помешивая, тонкой струйкой влить в горячее пиво. Подогреть суп на слабом огне, не доводя до кипения.

Творог протереть через сито, соединить с растопленным сливочным маслом, перемешать. Затем тонкой струйкой ввести в творожную массу яйца, смешанные со сметаной, солью и тмином. Все тщательно размешать и недолго прогреть на слабом огне, чтобы масса не затвердела. Готовую сырную массу выложить в смазанную маслом посуду, поставить на холод. Когда сыр затвердеет, разрезать его на тонкие ломтики, положить их на ломтики хлеба и подрумянить в духовом шкафу.

Перед подачей к столу суп разлить по тарелкам, отдельно подать гренки из пшеничного хлеба и сыра.

Суп сладкий из черники с клецками

Ингредиенты

250 г черники, 80 г сахара, 6 г картофельного крахмала, 1 г лимонной цедры, специи (любые), соль.

Для клецек: 60 г пшеничной муки, 30 мл молока, 5 г сахара, 1 яйцо, соль.

Способ приготовления

В 1 л кипящей воды добавить сахар, лимонную цедру, перебранную и промытую чернику, варить суп до готовности.

После этого влить в него крахмал, разведенный холодной водой, довести до кипения и охладить. Из муки, молока, яйца, сахара и соли сделать жидкое тесто. Отдельно сварить из него клецки, опуская тесто с помощью чайной ложки в кипящую воду. Готовые клецки положить в суп и подать к столу.

Курземес строгановс (мясное блюдо)

Ингредиенты

300 г свинины (мякоть), 400 г говядины (мякоть), 100 г корейки (копченой), 150 г репчатого лука, 200 мл мясного бульона, 25 г пшеничной муки, 150 г сметаны, 250 г огурцы (соленые), 25 г сливочного масла, 800 г картофеля, 15 г зелени укропа и петрушки, 3 г черного молотого перца, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Свинину и говядину промыть, слегка отбить, нарезать продолговатыми кусочками и обжарить в масле вместе с мелко нарезанной копченой корейкой и очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым луком.

Незадолго до готовности добавить в обжарку мелко нарезанные соленые огурцы и муку, влить бульон, перемешать, затем поперчить, посолить, посыпать специями по вкусу. Ввести в блюдо сметану, снять с огня. Картофель вымыть, очистить и отварить отдельно в подсоленной воде.

Перед подачей выложить картофель на блюдо, сверху положить мясо с овощами и посыпать все вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Баранина с тминным соусом

Ингредиенты

300 г баранины (грудинка), 50 г репчатого лука, 10 г моркови, 10 г корня сельдерея или петрушки, 400 г картофеля, 10 г зелени укропа и петрушки, соль.

Для соуса: 10 г пшеничной муки, 30 г сливочного масла, 20 г сметаны, 1 г тмина, 1 г чеснока (толченого), соль.

Способ приготовления

Баранину промыть, нарубить с косточкой небольшими кусками, припустить в 500 мл воды с очищенными, вымытыми и мелко нарезанными морковью, корнем петрушки или сельдерея и репчатым луком. Затем мясо и овощи переложить в другую посуду, оставшийся бульон процедить и приготовить на нем белый соус, добавив муку, масло, сметану, тмин и соль, прокипятить, охладить и смешать с чесноком. Картофель очистить, вымыть, нарезать средними кусками, отварить в подсоленной воде. Перед подачей переложить картофель на блюдо, сверху выложить мясо с овощами, полить все белым соусом и посыпать вымытой рубленой зеленью укропа и петрушки.

Земниеку брокастис (крестьянский завтрак)

Ингредиенты

300 г свинины, 400 г говядины, 300 г колбасы, 300 г сала (копченого), 350 г репчатого лука, 800 г картофеля (вареного), 50 г сливочного или растительного масла, 5 яиц, 250 мл молока, 250 г огурцов, 250 г помидоров, 50 г зелени укропа и петрушки, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Копченое сало мелко нарезать и растопить на сковороде. Свинину и говядину нарезать небольшими кусками вместе с колбасой, обжарить в растопленном копченом сале, затем добавить к обжарке вымытый и нашинкованный лук. Вареный картофель нарезать ломтиками и обжарить отдельно в масле. Подготовленные продукты соединить, залить яйцами, взбитыми с молоком, специями и солью. Поставить в умеренно разогретый духовой шкаф, запекать до готовности. Перед подачей к столу гарнировать блюдо вымытыми огурцами и помидорами, нарезанными дольками, а также украсить вымытыми веточками зелени укропа и петрушки.

Рулет из сельди в маринаде

Ингредиенты

300 г сельди, 200 мл белого маринада, 2 г гвоздики, 25 г репчатого лука.

Способ приготовления

Сельдь замочить в холодной воде, периодически ее меняя. Затем отделить филе от костей, выложить на разделочную доску, посыпать гвоздикой и очищенным, вымытым и нашинкованным луком, свернуть в виде рулета, положить в эмалированную посуду и залить слегка подогретым белым маринадом. Оставить рыбу на 24 часа в прохладном месте. Подавать в качестве холодной закуски.

Салака в молоке

Ингредиенты

300 г салаки, 20 г репчатого лука, 30 г сливочного масла, 180 мл молока, 1 г черного молотого перца, 15 г зелени петрушки и укропа, соль.

Способ приготовления

Подготовленную салаку выложить в форму для запекания, пересыпать солью, перцем, очищенным, вымытым и мелко нарезанным репчатым луком, положить кусочки сливочного масла и залить молоком. Накрыть рыбу крышкой и поставить в умеренно разогретый духовой шкаф, тушить до готовности. Перед подачей к столу посыпать вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа. Отдельно можно подать отварной картофель, свекольный или тыквенный салат.

Сельдь жареная под луковым соусом

Ингредиенты

350 г филе сельди (соленой), 20 мл подсолнечного масла, 20 г пшеничной муки, 600 г картофеля (отварного), 20 г зелени петрушки.

Для соуса: 25 г пшеничной муки, 25 г сливочного масла, 60 г сметаны, 60 г измельченного репчатого лука, 8 мл соуса «Южный», соль.

Способ приготовления

Филе сельди (соленой) вымочить в холодной воде, затем запанировать в муке и обжарить в подсолнечном масле. Приготовить соус, вскипятив и проварив все ингредиенты. Картофель очистить, вымыть, крупно нарезать и отварить в подсоленной воде. Перед подачей к столу выложить вареный картофель на блюдо, рядом положить обжаренное филе рыбы, полить все луковым соусом и посыпать вымытой и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Сильтю пудиньш (запеканка из сельди и картофеля)

Ингредиенты

300 г филе сельди (соленой), 180 г пшеничного хлеба, 180 г сливочного масла, 150 г репчатого лука, 150 г яблок, 30 мл столового уксуса, 10 яиц, 600 г картофеля (отварного), 120 г огурцов, 120 г помидоров, 50 г зелени укропа, петрушки и сельдерея, перец, соль.

Способ приготовления

Филе сельди вымочить в холодной воде, мелко нарубить. Яйца отварить вкрутую, очистить и мелко нарезать. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину с семенами, вымыть и нарубить. Хлеб вымочить в воде, отжать.

Все подготовленные продукты соединить, добавить ½ масла, перец, уксус и соль, тщательно перемешать. Переложить запеканку в формы, смазанные маслом (использовать 50 г), и запекать до готовности в умеренно разогретом духовом шкафу. Подавать запеканку к столу в горячем виде, полив оставшимся растопленным маслом и посыпав кольцами очищенного и вымытого репчатого лука.

На гарнир подать отварной картофель, вымытые и нарезанные ломтиками овощи, а также измельченную зелень укропа, петрушки и сельдерея.

Таким же способом можно приготовить запеканку из трески горячего копчения (завью пудиньш) без яблок, используя в рецептуре сырые яйца, а в качестве дополнительных специй – мускатный орех. Перед запеканием нужно посыпать блюдо тертым сыром и панировочными сухарями, а готовую запеканку полить сметанным соусом. На гарнир можно подать, помимо картофеля (вареного), консервированный зеленый горошек.

Яйца, фаршированные килькой

Ингредиенты

10 яиц, 150 г кильки (консервированной), 100 г сливочного масла, 20 г горчицы (готовой), 15 г зелени укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, очистить от скорлупы и разрезать вдоль на половинки. Желток вынуть, протереть со сливочным маслом и килькой (использовать ½) через сито, добавить горчицу, соль и взбить, подогревая на слабом огне. Полученной массой нафаршировать яичные белки, выложить их на блюдо, украсить оставшейся килькой и вымытыми веточками зелени укропа и петрушки.

Салат овощной с сельдью и мясом

Ингредиенты

300 г филе сельди (соленой), 800 г говядины или телятины (мякоть, отварная), 600 г картофеля (вареного), 600 г огурцов (маринованных), 150 г яблок, 5 яиц, 40 г горчицы (готовой), 450 г сметаны, 60 г зелени укропа, петрушки и сельдерея, соль.

Способ приготовления

Отварное мясо, филе сельди, вареный картофель и маринованные огурцы нарезать мелкими кубиками. Яйца сварить вкрутую. Свежие яблоки очистить от кожицы и сердцевины, вымыть, измельчить и смешать с подготовленными продуктами, заправить сметаной, взбитой с горчицей, посолить. Переложить салат в салатницу, украсить кружочками вареных яиц и вымытой, измельченной зеленью.

Свекольный салат

Ингредиенты

400 г свеклы, 35 г сахара, 2 г тмина, 30 мл смородинового сока, 10 мл лимонного сока, соль.

Способ приготовления

Свеклу вымыть и отварить, затем очистить от кожицы, натереть на крупной терке, посыпать сахаром, солью и тмином, залить смородиновым и сбрызнуть лимонным соком, перемешать и настаивать в течение 1 часа, затем подать к столу в

охлажденном виде.

Салат из тыквы

Ингредиенты

500 г мякоти тыквы, 200 мл винного уксуса, 2 г корицы (молотой), 2 г гвоздики (молотой), 1 г кардамона, 3 г соли, сахарная пудра, орехи (любые, тертые).

Способ приготовления

Мякоть тыквы нарезать мелкими кубиками. Из уксуса, разведенного 300 мл воды, корицы, кардамона, соли и гвоздики сварить маринад, немного охладить и залить им тыкву.

Варить тыкву на слабом огне до прозрачности, перед подачей маринад слить, тыкву переложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой или тертыми орехами.

Буберт (запеканка из манной крупы с клюквенным соусом)

Ингредиенты

200 г манной крупы 100 мл молока 150 г сахара, 1 г ванилина, 1 яйцо, 120 г орехов (любых, тертых), 20 г сливочного масла, соль.

Для соуса: 300 г клюквы, 250 г сахара, 30 г крахмала.

Способ приготовления

Манную крупу залить молоком, подсолить, сварить полувязкую кашу, охладить до 70–80 °С, добавить растертый с сахаром и ванилином желток и обжаренные тертые орехи. Все тщательно перемешать, выложить на противень, смазанный маслом, сверху аккуратно вылить взбитый белок. Запекать в духовом шкафу до готовности. Приготовить соус: клюкву промыть, пересыпать сахаром, проварить на слабом огне при непрерывном помешивании, затем добавить крахмал, разведенный небольшим количеством холодной воды, варить до

загустения на слабом огне. Перед подачей к столу полить охлажденную запеканку клюквенным соусом.

Картофель отварной с творогом

Ингредиенты

400 г картофеля, 200 г творога, 60 г сметаны, 30 г сливочного масла, 10 г зеленого лука, 5 г зелени укропа, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде.

Творог пропустить через мясорубку, выложить горкой на тарелку, полить сметаной.

Рядом положить отварной картофель, смазанный сливочным маслом, посыпать блюдо вымытыми и мелко нарубленными зеленым луком и укропом.

Спетя пирадзини (пирожки с копченой грудинкой)

Ингредиенты

Для теста: 350 г пшеничной муки, 20 г сахара, 150 мл молока, 20 г дрожжей, 40 г столового маргарина, 10 г сливочного масла (для смазывания противня), 1 яйцо (для смазывания), соль.

Для начинки: 200 г грудинки (копченой), 15 г растительного масла, 50 г репчатого лука, 10 г сахара, 1 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления Приготовить начинку: с грудинки (копченой) снять кожу, мясо нарезать кубиками и обжарить в масле вместе с очищенным, вымытым и нашинкованным луком. Обжарку охладить, добавить сахар, перец и соль, перемешать. Из указанных в рецептуре продуктов замесить дрожжевое тесто, когда оно подойдет, разделать его на лепешки.

Начинить их фаршем, сформовать пирожки в форме полумесяца, смазать взбитым яйцом, выложить на противень, смазанный сливочным маслом, и выпекать в умеренно разогретом духовом шкафу до готовности.

Литовская кухня

Борщ с копченой грудинкой или корейкой

Ингредиенты

200 г грудинки (копченой) или корейки, 600 г квашеной свеклы, 800 мл свекольного рассола, 100 г репчатого лука, 100 г моркови, 50 г корней петрушки, 60 г свиного сала, 20 г сахара, 250 г картофеля (отварного), 10 г сливочного масла, 150 г сметаны, 2 г душистого молотого перца, 1–2 лавровых листа, соль.

Способ приготовления

Копченую корейку или грудинку нарубить, залить 1–1 ½ л воды и отварить до полуготовности. Затем добавить очищенные, вымытые, мелко нарезанные и спассерованные в свином сале морковь, корень петрушки и репчатый лук. Довести борщ до кипения, положить в него лавровый лист, перец и соль, через 10 минут ввести нарезанную брусочками квашеную свеклу, свекольный рассол, сахар и вновь довести до кипения. Перед подачей к столу заправить борщ сметаной. Отдельно подать отварной картофель, политый растопленным сливочным маслом.

Суп томатный с рисом

Ингредиенты

300 г костей, 300 г помидоров, 120 г риса, 50 г репчатого лука, 10 г сливочного масла, 70 г сметаны, 15 г зелени петрушки, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Из промытых костей и 2 л воды сварить крепкий бульон, посолить, кости вынуть, бульон процедить. Помидоры вымыть, припустить в небольшом количестве воды, затем протереть через

сито. Полученную массу выложить в костный бульон, добавить рис, очищенный, вымытый, нашинкованный и обжаренный в масле репчатый лук, соль и специи. Варить суп до готовности. Перед подачей к столу заправить сметаной и посыпать вымытой и измельченной зеленью петрушки.

Суп сладкий с клецками и черносливом

Ингредиенты

40 г чернослива, 100 г яблок, 30 г слив (без косточек), 80 г сахара, 1 г лимонной кислоты, 1 г корицы (молотой), 1 г гвоздики (молотой), 30 г сметаны.

Для клецек: 80 г пшеничной муки, 3 г сахара, 1 яйцо, соль.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, мякоть нарезать дольками. Вскипятить 1 л воды, положить сахар, предварительно замоченный и промытый чернослив, яблоки и сливы, варить суп до готовности. Из муки, сахара, яйца и соли сделать крутое тесто, натереть его на крупной терке и за 10 минут до окончания варки ввести в суп клецки. Затем положить корицу, гвоздику и лимонную кислоту.

Перед подачей к столу заправить суп сметаной.

Зразы мясные с фаршем из яиц хлеба и сала

Ингредиенты

300 г говядины (мякоть), 25 г жира, 25 г пшеничной муки (для панировки), 150 мл сметанного соуса, специи (любые), соль.

Для фарша: 20 г ржаного хлеба, 25 г сала-сырца, 1 яйцо, 45 г репчатого лука (нашинкованного), 10 г сливочного масла, 1 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать тонкими ломтями, отбить, посолить и посыпать специями. Яйцо сварить вкрутую, очистить и

нарубить.

Из яйца, размоченного хлеба, измельченного сала и спасерованного в масле лука приготовить фарш. Добавить в него соль и перец, перемешать.

На середину каждого ломтика мяса положить приготовленный фарш, завернуть, сформовать зразы, запанировать их в муке и обжарить до полуготовности в жире.

После этого залить зразы сметанным соусом и тушить до готовности.

Подавать зразы к столу под соусом, в котором они тушились. В качестве гарнира можно использовать свежие овощи и отварной картофель.

Рулет из свиной головы

Ингредиенты

500 г свиной головы, 3 лавровых листа (измельченных), 2 г черного молотого перца, 2 г кардамона, 10 г чеснока (толченого), 100 г репчатого лука (нашинкованного), соль.

Способ приготовления

Мясо тщательно промыть, положить в кастрюлю, залить 1 л воды и варить 3–4 часа на медленном огне. За 1 час до окончания варки добавить в кастрюлю перец, кардамон, лавровый лист и соль. Сваренную голову вынуть из бульона, кости удалить, мясо выложить на блюдо, посыпать луком и чесноком, свернуть в виде рулета, обернуть целлофаном, перевязать кулинарной нитью и погрузить в кипящий бульон на 10 минут. Затем переложить рулет в эмалированную посуду, накрыть крышкой, установить пресс и оставить на 5–6 часов в прохладном месте. Подавать к столу в холодном виде, нарезав рулет ломтиками. Отдельно можно подать соус-хрен или готовую горчицу.

Якнине (печеночный паштет)

Ингредиенты

300 г говяжьей печени, 30 г сливочного масла, 50 г репчатого лука, 15 мл сухого красного вина, 30 г сала (шпика), 10 г корня

сельдерея, 15 г моркови, 1 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Говяжью печень промыть, обдать кипятком и нарезать мелкими кусочками. Репчатый лук, морковь и корень сельдерея очистить, вымыть, нашинковать, обжарить вместе с печенью в сливочном масле, затем пропустить обжарку через мясорубку, добавить соль, перец и вино, тщательно взбить. Сало (шпик) нарезать мелкими кубиками, соединить с печеночной массой, перемешать и варить на водяной бане до готовности. Подавать готовый паштет к столу в охлажденном виде.

Колбаса свиная

Ингредиенты

200 г свинины (мякоть), 25 г сала-сырца, 40 г тонких свиных кишок, 10 г репчатого лука, ½ г чеснока (толченого), 15 мл молока или воды, 1 г черного молотого перца, 10 г свиного жира, соль.

Способ приготовления

Свинину промыть, пропустить через мясорубку с крупной решеткой вместе с очищенным и вымытым репчатым луком, соединить с чесноком и измельченным салом. Разбавить фарш молоком или водой, добавить соль и перец. Приготовленным фаршем неплотно начинить подготовленные свиные кишки, перевязать, варить в кипящей подсоленной воде в течение 1520 минут. Вареную колбасу обжарить на сковороде в жире.

Подавать к столу свиную колбасу можно с тушеной капустой или картофельным пюре. Можно также нарезать колбасу кружками и на середину каждого положить фарш из жареных грибов с луком.

Подобным же способом можно делать ведерай – картофельные колбаски, где вместо свинины для фарша используется картофель. Такую колбасу лучше запекать в духовом шкафу.

Сельдь с жареным луком

Ингредиенты

300 г сельди (соленой), 120 г репчатого лука, 50 мл растительного масла, 50 г томатной пасты, 3 г сахара, 1 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать, слегка обжарить в масле с томатным пюре, заправить перцем, солью и сахаром.

Вымоченную соленую сельдь нарезать небольшими кусками, полить приготовленной заправкой.

Можно также подавать сельдь под сметаной с нарезанным кольцами репчатым луком. В качестве гарнира можно использовать отварной горячий картофель.

Картофельная бабка с копченой грудинкой

Ингредиенты

500 г картофеля, 20 г сала или шпика, 80 мл молока, 50 г грудинки (копченой), 10 г репчатого лука, 50 г репчатого лука (для украшения), 40 г растительного масла, 10 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Репчатый лук нашинковать. Картофель очистить, вымыть, натереть на терке, отжать, соединить с обжаренными кубиками сала или шпика, репчатым луком и мелко нарезанной грудинкой. Добавить в фарш соль и кипяченое молоко, перемешать, выложить на смазанные сливочным маслом листы пищевого пергамента и запекать в умеренно разогретом духовом шкафу до готовности. Репчатый лук для украшения очистить, вымыть, нарезать кольцами, обжарить в растительном масле до золотистого цвета, выложить на запеченную картофельную бабку и полить оставшимся растительным маслом.

Картофель, фаршированный грибным фаршем

Ингредиенты

400 г картофеля, 30 г грибов (сушеных, любых), 25 г столового маргарина, 70 г репчатого лука (нашинкованного), 15 г панировочных сухарей, 15 мл растительного масла, 80 мл бульона, 160 мл сметанного соуса, 1 г черного молотого перца, 1 г красного молотого перца, 1 г тмина, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, вырезать в каждом клубне углубление. Сушеные грибы промыть, отварить в подсоленной воде до полуготовности, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь, затем обжарить в маргарине вместе с луком, посолить, поперчить, заправить тмином.

Начинить этим фаршем сырой картофель, посыпать панировочными сухарями, выложить на противень, смазанный растительным маслом, и запекать в умеренно разогретом духовом шкафу до готовности, время от времени поливая картофель бульоном.

Перед подачей к столу полить сметанным соусом.

Меджетою винетиняй (зразы по-охотничьи)

Ингредиенты

600 г говядины (мякоть), 450 г картофеля, перец, соль.

Для начинки: 100 г сосисок, 100 г грибов (сушеных, любых), 120 г свинины (копченой), 120 г репчатого лука, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Говядину пропустить через мясорубку, посолить и поперчить, сформовать из мясного фарша лепешки. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в сливочном масле (использовать ⅓) вместе с предварительно замоченными грибами, затем соединить с мелко нарезанными сосисками и копченой свининой. Полученную массу перемешать, начинить ею мясные лепешки и жарить на оставшемся масле с обеих сторон до образования золотистой корочки. Подавать к столу с гарниром из

картофеля (отварного). Отдельно можно подать острый соус.

Жемайчю блинай (блюдо из картофеля с мясным фаршем)

Ингредиенты

500 г картофеля (вареного), 1 яйцо, 180 г мяса (любого, вареного), 50 г репчатого лука, 65 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Вареный картофель протереть через сито, посолить, добавить яйцо. Вареное мясо пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком, добавить перец. Из картофельной массы сделать биточки, начинить их мясным

фаршем и обжарить в сливочном масле до образования золотистой корочки. Перед подачей к столу переложить биточки на блюдо и полить оставшимся после жаренья маслом.

Плокштайнис (картофельный пудинг)

Ингредиенты

500 г картофеля, 1 яйцо, 30 г сливочного масла, 30 г сала (шпика), 30 г репчатого лука, 10 г зелени укропа и петрушки, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, натереть на терке, добавить яйцо, соль и специи. Массу вымесить, выложить ровным слоем на противень, смазанный маслом, и запечь в духовом шкафу. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и обжарить в измельченном, а затем растопленном сале. Перед подачей к столу выложить на картофельный пудинг обжарку вместе с салом и кольцами лука, полить оставшимся жиром и украсить вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Из протертой картофельной массы можно также сформовать

палочки, запечь их в духовом шкафу и подать, полив тем же жиром с луком или сметанным соусом. Это блюдо называется «швильпикай».

Индарити огуркай (фаршированные свежие огурцы)

Ингредиенты

400 г огурцов, 70 г моркови (отварной), 50 г свеклы (отварной), 50 г репчатого лука, 25 мл растительного масла, 4 г сахара, 100 г сметаны, 1 черного молотого перца, 1 г красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, разрезать вдоль пополам и вынуть сердцевину.

Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать, пассеровать в растительном масле. Отварную свеклу и морковь очистить, нашинковать, смешать с луком, добавить рубленую мякоть огурца, перемешать, заправить сахаром, солью и перцем, влить масло, оставшееся после обжаривания лука.

Полученной массой нафаршировать огурцы. Перед подачей к столу полить сметаной.

Сыр «Дайнава» с тмином

Ингредиенты

500 мл молока, 220 г творога, 25 г столового маргарина, 25 г сметаны, 5 г тмина, 1 яйцо, 1 г красного молотого перца, 1 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Молоко вскипятить, добавить в него творог. Когда образуется сыворотка, содержимое кастрюли перелить в полотняный мешочек и подвесить для стекания жидкости.

Полученную массу протереть через сито, соединить с сырым яйцом, сметаной, подогретым маргарином, солью, перцем и

тмином, прогреть на медленном огне, постоянно помешивая. Затем горячую массу перелить в мешочек, смоченный в сыворотке, положить мешок под небольшой гнет и выдержать до полного остывания. После этого погрузить мешочек на несколько минут в сыворотку и извлечь из него сыр.

Яйцо аккуратно разбить в миску, отделить желток от белка. Вареную морковь очистить и протереть через сито, смешать с желтком, перетертым с сахаром, добавить корицу и соль. В массу ввести белок, тщательно взбить, выложить в форму для запекания, смазанную маслом, посыпать сухарями и запечь в духовом шкафу.

Перед подачей полить запеканку молочным соусом.

Творог со сметаной, молоком

Ингредиенты

200 г творога, 50 мл молока, 100 г сметаны, 300 г картофеля (отварного), 20 г сливочного масла, 20 г зелени укропа и петрушки, сахар, соль.

Способ приготовления

Творог протереть через сито, соединить со сметаной и молоком, добавить соль и сахар, взбить, выложить на блюдо.

Отдельно подать горячий отварной картофель, политый растопленным маслом и посыпанный вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Тминный напиток

Ингредиенты

3 г тмина, 30 г сахара, 20 г ломтиков лимона, 10 мл настойки «Каунокарчной» или коньяка, 1 г дрожжей, ½ г лимонной кислоты.

Способ приготовления

Тмин залить 200 мл воды, довести до кипения, варить на

медленном огне 3045 минут, затем процедить. Добавить в напиток сахар, размешать, охладить до 20 °С, положить дрожжи и оставить для брожения на 12 часов. После этого добавить в напиток лимонную кислоту и настойку или коньяк.

Перед подачей к столу украсить ломтиками лимона.

Эстонская кухня

Капсад мульги (суп)

Ингредиенты

250 г свинины (малосольный), 40 г шпика, 400 г кислой капусты, 40 г репчатого лука, 15 г сливочного масла, 300 г картофеля, 8 г сахара, 80 г ячменной крупы, 1–2 лавровых листьев, перец, соль.

Способ приготовления

Малосольную свинину и шпик промыть, мелко нарезать, выложить в кастрюлю, перекладывая слоями предварительно промытой кислой капусты. Каждый слой посыпать сахаром, перцем, солью и ячменной крупой, добавить лавровый лист, залить 2–3 л воды и варить до готовности. Картофель очистить, вымыть, нарезать крупными кубиками, отварить отдельно в подсоленной воде. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать, пассеровать в масле, выложить эту поджарку на готовый картофель, полить оставшимся от жаренья маслом.

Перед подачей к столу налить суп в тарелки, отдельно подать картофель с луком.

Щи с квашеной капустой и бобами

Ингредиенты

200 г свинины, 100 г бобов, 100 г квашеной капусты, 70 г ячневой крупы, соль.

Способ приготовления

Свинину промыть, нарезать небольшими кусочками, выложить в кастрюлю. Добавить промытые бобы, залить 2 л воды, довести до кипения и варить на слабом огне по полуготовности. Добавить квашеную капусту и промытую ячневую крупу, посолить

и варить до готовности.

Бульон с фрикадельками

Ингредиенты

1 ½-2 л мясного бульона, 500 г свинины, 200 г пшеничного хлеба (черствого), 3 яйца, перец, соль.

Способ приготовления

Хлеб залить небольшим количеством холодной кипяченой воды и оставить на 10 минут. Мясо пропустить через мясорубку вместе с размоченным хлебом. Добавить яйца, поперчить, посолить и тщательно перемешать. Из полученного фарша сформовать небольшие фрикадельки, опустить их в кастрюлю с кипящим бульоном и варить на среднем огне 10 минут. Готовые фрикадельки вынуть шумовкой, разложить по тарелкам и залить бульоном, который предварительно процедить.

Суп из салаки с картофелем и специями

Ингредиенты

300 г салаки (свежезамороженной), 220 г картофеля, 40 г репчатого лука, 15 г сливочного масла, 1 лавровый лист, 10 г сметаны, 2 г черного перца горошком, соль.

Способ приготовления

Подготовленную рыбу промыть, нарезать порционными кусками вместе с костями, отварить до готовности. Затем рыбу вынуть, кости удалить, бульон процедить. Выложить в него очищенный, вымытый и нарезанный крупными кубиками картофель, посолить и отварить до полуготовности. Затем добавить очищенный, вымытый, нашинкованный и спассерованный в масле репчатый лук, а также перец горошком и лавровый лист, довести суп до готовности. Перед подачей к столу положить в каждую тарелку кусок рыбного филе, сметану и налить суп.

Суп из трески на молоке

Ингредиенты

1 л молока, 1 кг филе трески, 400 г картофеля, 60 г сливочного масла, 40 г репчатого лука, 30 г муки, 20 г укропа (измельченного), 20 г корня петрушки, соль.

Способ приготовления

Филе трески промыть, нарезать порционными кусками. Картофель очистить, вымыть, нарезать кубиками. Корень петрушки и лук очистить, вымыть, мелко нарезать. В кастрюлю налить 1,25 л воды, довести до кипения, опустить в кастрюлю рыбу и варить 10 минут, после чего вынуть ее шумовкой. В бульон положить картофель, лук и корень петрушки, посолить и варить 10–15 минут. Добавить молоко с разведенной в нем мукой, варить при постоянном помешивании 5 минут. Добавить куски рыбы, сливочное масло и укроп, готовить на слабом огне 2 минуты, затем снять с огня и дать настояться под крышкой в течение 5 минут. После этого разлить суп по тарелкам и подать к столу.

Молочный суп с клецками из ячменной муки

Ингредиенты

700 мл молока, специи (любые), соль.

Для теста: 100 г ячменной муки, 1 яйцо, 20 г сливочного масла, 40 мл молока, 10 г сахара, соль.

Способ приготовления

Из ячменной муки, яйца, молока, растопленного масла, соли и сахара замесить тесто. Сделать из него клецки с помощью чайной ложки, опуская тесто в кипящее молоко, приправленное солью и специями. Варить суп до готовности.

Молочный суп с клецками из гречневой муки

Ингредиенты

2 л молока, специи (любые), соль.

Для теста: 200 г гречневой муки, 100 мл молока, 70 г сливочного масла, 2 яйца, соль.

Способ приготовления

Из гречневой муки, яиц, молока, растопленного масла и соли замесить тесто. Сделать из него клецки с помощью чайной ложки, опуская тесто в кипящее молоко, приправленное солью и специями. Варить суп до готовности.

Молочный суп с капустой

Ингредиенты

2 *л* молока, 350 г капусты, 500–600 г картофеля, 100 г моркови, 30 г корня петрушки, 30 г муки, 30 г сливочного масла, 15 г укропа (измельченного), соль.

Способ приготовления

Картофель, морковь и корень петрушки очистить, вымыть, нарезать кубиками. Капусту вымыть, нарезать небольшими квадратиками. Положить в кастрюлю капусту и морковь, залить 500 мл воды, варить на слабом огне 5–7 минут.

Затем добавить картофель и петрушку, посолить и варить до тех пор, пока овощи полностью не разварятся. После этого влить молоко с разведенной в нем мукой, довести до кипения, периодически помешивая, и снять с огня. Заправить суп сливочным маслом, разлить по тарелкам, посыпать укропом и подать к столу.

Картофель и брюкву очистить, вымыть, нарезать небольшими кубиками. Гречневую крупу промыть, залить 750 мл воды, варить до полуготовности.

Добавить брюкву, посолить и варить 10 минут. Добавить картофель и тмин, варить до тех пор, пока овощи не станут мягкими.

После этого влить молоко, довести суп до кипения, добавить сливочное масло и укроп, перемешать и снять с огня. Разлить суп

по тарелкам и подать к столу.

Молочный суп с клецками из манной крупы

Ингредиенты

2 л молока, специи (любые), соль.

Для теста: 170 г манной крупы, 1 яйцо, 200 мл молока, 40 г сливочного масла, 30 г пшеничной муки, соль.

Способ приготовления

Из манной крупы, муки, яйца, молока, растопленного масла и соли замесить тесто. Сделать из него клецки с помощью чайной ложки, опуская тесто в кипящее молоко, приправленное солью и специями. Варить суп до готовности.

Молочный суп с ячневой крупой

Ингредиенты

1 ½ л молока, 100 г ячневой крупы, 250 г картофеля, 30 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, нарезать кубиками. Ячневую крупу промыть, залить 700 мл воды и варить на слабом огне до полуготовности. Добавить картофель и варить до готовности. Влить молоко, посолить, довести суп до кипения и снять с огня. Заправить суп сливочным маслом, перемешать и разлить по тарелкам.

Молочный суп с грибами

Ингредиенты

1 л мясного бульона, 2 л молока, 300 г грибов (любых), 700 г картофеля, 50 г репчатого лука, 70 г сливочного масла, 20 г

укропа (измельченного), соль.

Способ приготовления

Грибы промыть, нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить вместе с грибами в сливочном масле. Картофель очистить, вымыть, нарезать ломтиками, опустить в кастрюлю с кипящим бульоном и варить на слабом огне до готовности. Добавить лук и грибы, варить 5–7 минут, после чего влить молоко, посолить и довести до кипения. Разлить суп по тарелкам, посыпать укропом и подать к столу.

Молочный суп с яйцом

Ингредиенты

2 *л* молока, 3 яйца, 100 г сметаны, соль.

Способ приготовления

Яйца взбить со сметаной. Молоко довести до кипения, влить тонкой струйкой яично-сметанную смесь, посолить.

Постоянно помешивая, довести суп на слабом огне до кипения, но не кипятить.

Разлить суп по тарелкам и подать к столу.

Суп пивной с молоком, яйцом и сахаром

Ингредиенты

250 мл молока, 120 мл пива, 30 г сахара, 2 яйца, 20 г пшеничной булки, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Яйца, взбитые с сахаром, смешать с пивом и влить смесь тонкой струйкой в горячее кипяченое молоко, посолить и приправить специями по вкусу. Жидкость подогреть и залить ею нарезанную кубиками булку.

Подать к столу в холодном виде.

Суп сладкий из черники с клецками

Ингредиенты

120 г черничного варенья, 8 г крахмала, лимонная кислота, соль.

Для клецек: 50 г пшеничной муки или манной крупы, 1 яйцо, 6 г сливочного масла, 10 г сахара, соль.

Способ приготовления

Из черничного варенья и крахмала, разведенного в 500 мл воды, сварить густой суп. По вкусу добавить в него соль и лимонную кислоту. Из муки или манной крупы, яйца, масла, сахара и соли замесить жидкое тесто, сделать из него клецки с помощью чайной ложки и отварить их отдельно в кипящей воде.

Перед подачей к столу положить готовые клецки в суп.

Суп сладкий со сливками

Ингредиенты

2 л молока, 500 мл простокваши, 100 мл сливок, 5 яиц, 70 г меда, соль.

Способ приготовления

Яйца растереть с медом, добавить простоквашу и перемешать. Молоко довести до кипения, влить, постоянно помешивая, яичную смесь. Посолить, добавить сливки, перемешать и снять с огня. Разлить суп по тарелкам и подать к столу.

Салат из кильки с ветчиной, яйцом и овощами

Ингредиенты

200 г кильки или анчоусов, 100 г ветчины (нарезанной кубиками), 2 яйца, 300 г картофеля (отварного), 200 г моркови (отварной), 200 г огурцов (маринованных), 100 г зеленого горошка (консервированного), 1 яблоко, 100 г майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить, 1 яйцо нарезать кружочками, оставшееся мелко нарубить. Яблоко вымыть, удалить сердцевину, мякоть нарезать дольками. Маринованные огурцы, очищенные картофель и морковь нарезать мелкими кубиками. Добавить к ним измельченное яйцо и консервированный зеленый горошек, приправить солью и перцем, заправить майонезом, перемешать. Полученную массу выложить горкой в салатницу, сверху красиво разложить очищенные кильки или анчоусы, кубики ветчины, кружки яйца и ломтики яблок.

Рольмопс (маринованная сельдь по-эстонски)

Ингредиенты

2 кг сельди.

Для маринада: 350 г репчатого лука, 400 мл столового уксуса, 60 г сахара, 3 лавровых листа, 4 г корицы, 4 г имбиря, 3 г душистого перца горошком, 3 г красного молотого перца, 5 г черного перца горошком, соль.

Способ приготовления

Подготовленную сельдь разделать на филе, свернуть его трубочкой и плотно уложить в емкость для маринования. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать. Затем залить лук уксусом, добавить специи, сахар и соль, довести до кипения и охладить до 30 °С. Готовым маринадом залить сельдь и оставить на 24 часа в прохладном месте. Перед подачей к столу выложить на блюдо рольмопсы и украсить их маринованным луком.

Сильд коорега (закуска из сельди в сметане)

Ингредиенты

1 кг сельди (соленой), 200 г лука, 50 г укропа, 200 г сметаны, 250 мл молока.

Способ приготовления

Сельдь разделать на филе, залить молоком, оставить на 8 часов, после чего нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Укроп вымыть, мелко нарезать. Кусочки сельди выложить на блюдо, сверху положить лук, залить сметаной. Посыпать закуску укропом и подать к столу.

Хаутагул кала (тушеная рыба)

Ингредиенты

400 г снетков (сушеных), 300 г солонины, 500 г картофеля, 100 г моркови, 70 г репчатого лука, 50 г муки.

Способ приготовления

Снетки замочить на 15 минут в холодной воде. Картофель, морковь и лук очистить, вымыть, нарезать небольшими кусочками. Солонину нарезать, положить в кастрюлю, залить 1 ½ л воды и варить до полуготовности. Добавить снетки, морковь и лук, варить 15 минут. Затем добавить картофель и варить на слабом огне до готовности. Бульон слить, добавить муку, довести до кипения и залить полученным соусом солонину с рыбой и овощами. Тушить на слабом огне 3–5 минут, разложить по тарелкам и подать к столу.

Сильгу ворм

Ингредиенты

500 г филе салаки (свежей), 500 г филе салаки (копченой), 500 г филе сельди, 500 г картофеля, 1 л молока, 200 г зеленого лука, 50 г укропа, 100 г сливочного масла, 2 яйца, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать тонкой соломкой. Филе рыбы нарезать кусочками. Зеленый лук и укроп вымыть, мелко нарезать. Форму для запекания смазать маслом (15 г), положить в нее слоями ми картофель и рыбу, посыпая каждый слой луком и укропом. Первый и последний слои должны быть из картофеля. Залить все яйцами, взбитыми с молоком и солью, положить сверху оставшееся масло, нарезанное кусочками. Запекать в предварительно разогретом духовом шкафу до готовности.

Килуворм

Ингредиенты

500 г кильки, 100 г репчатого лука, 50 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Подготовленную кильку и лук выложить в смазанный сливочным маслом сотейник, посолить и поперчить. Накрыть сотейник крышкой и поставить в предварительно разогретый духовкой шкаф на 20 минут.

Киллатухлид

Ингредиенты

600 г свинины (постной), 1 кг картофеля, 200 г сметаны, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, нарезать кубиками.

Свинину промыть, нарезать крупными кусками, варить в подсоленной воде 30 минут, после чего бульон слить. Залить мясо сметаной, сверху положить картофель, посолить, влить 100–150 мл бульона и тушить до готовности.

Шухлинотт

Ингредиенты

1 кг картофеля, 300 г мяса (любого), 100 г репчатого лука, 70 г муки, 40 г укропа (измельченного), 3 г майорана, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, слегка отбить. Картофель очистить, вымыть, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Положить мясо в кастрюлю вместе с картофелем и луком, залить 1 л воды, варить на маленьком огне под крышкой до готовности. Добавить муку, перемешать, варить еще 7 минут. Добавить майоран, укроп и соль, перемешать, разложить по тарелкам и подать к столу.

Ахьюлиха

Ингредиенты

2 кг говядины, 100 г репчатого лука, 100 г моркови, соль.

Способ приготовления

Лук и морковь очистить, вымыть, крупно нарезать. Мясо промыть, положить целым куском в гусятницу, залить 1 л кипящей воды, накрыть крышкой и поставить в предварительно разогретый духовой шкаф на 2–3 часа. За 15 минут до готовности мясо посолить.

Макскастмес

Ингредиенты

500 г печени, 400 мл молока, 100 г сметаны, 70 г репчатого лука, 50 г сливочного масла, 30 г муки, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Подготовленную печень нарезать небольшими кубиками, обвалять в муке и обжарить вместе с луком на сковороде в растопленном сливочном масле. Залить молоком, тушить на слабом огне 5–7 минут. Посолить, добавить сметану и готовить еще 1–2 минуты.

Мульги капсад

Ингредиенты

1 кг квашеной капусты, 500 г бекона, 50 г свиного сала, 100 г перловой крупы, 130 г репчатого лука, 10 г сахара, соль.

Способ приготовления

Сало промыть, мелко нарезать, вытопить на слабом огне. Добавить предварительно очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук, жарить до золотистого цвета. Бекон крупно нарезать, положить в гусятницу, сверху положить квашеную капусту и всыпать промытую перловую крупу. Залить горячей водой так, чтобы она слегка покрывала продукты, поставить в предварительно разогретый духовой шкаф.

Готовить до тех пор, пока вся жидкость не выпарится. После этого добавить лук, сахар и соль, перемешать, разложить по тарелкам и подать к столу.

Каша из круп и картофеля с салом

Ингредиенты

400 г картофеля, 50 г ячневой крупы, 40 г сала (шпика), 20 г репчатого лука, 20 г сливочного масла, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, нарезать кусками, положить в кастрюлю. Добавить ячневую крупу, влить 500–600 мл воды и варить до готовности, посолив и приправив специями по вкусу.

Горячую кашу истолочь до получения однородной массы, заправить сливочным маслом. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать и пассеровать в растопленном сале, предварительно нарезанном мелкими кусочками. Перед подачей к столу заправить кашу с картофелем луковой обжаркой со шпиком.

Капустная каша

Ингредиенты

1 кг капусты 400 мл молока 100 г свиного сала 70 г ячневой крупы соль.

Способ приготовления

Сало промыть, нарезать небольшими кусочками. Капусту вымыть, нарезать, положить в кастрюлю, засыпать промытой ячневой крупой. Влить 100 мл воды, тушить на слабом огне 15 минут.

Добавить молоко и сало, посолить, тушить под крышкой до готовности. Разложить по тарелкам и подать к столу.

Брюквенно-крупяная каша

Ингредиенты

250 г брюквы, 100 г гречневой крупы, 50 г перловой крупы, 500 мл молока, 50 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Брюкву очистить, вымыть, нарезать маленькими кубиками. Гречневую и перловую крупу промыть, положить в кастрюлю, залить 200 мл воды и варить на слабом огне до полуготовности. Добавить брюкву и молоко, посолить, варить на слабом огне до готовности.

Заправить кашу сливочным маслом, перемешать, разложить по тарелкам и подать к столу.

Каша из гороха и картофеля

Ингредиенты

400 г гороха, 500 г картофеля, 150 г свиного сала (копченого), 500 мл молока, соль.

Способ приготовления

Горох промыть, замочить на 2 часа в холодной воде. Картофель очистить, вымыть, мелко нарезать. Копченое сало нарезать маленькими кубиками. Горох положить в кастрюлю, залить 1 $^{x}/_{2}$ л воды, варить до полуготовности. Добавить картофель и сало, варить до тех пор, пока вся жидкость не испарится. Размять все толкушкой до получения однородного пюре, добавить молоко и соль, перемешать, разложить по тарелкам и подать к столу.

Каша из гороха и гречневой крупы

Ингредиенты

200 г гороха, 175 г гречневой крупы, 400 г картофеля, 100 г сливочного масла, 50 г нутряного свиного сала, 500 мл молока, 50 г репчатого лука, соль.

Способ приготовления

Горох промыть, замочить на 2 часа в холодной воде. Гречневую крупу промыть. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить на нутряном сале. Горох залить 1 л воды, варить до полуготовности. Добавить картофель и гречневую крупу, варить под крышкой на слабом огне до готовности. Перетереть до получения однородного пюре, добавить лук, молоко, растопленное сливочное масло и соль. Перемешать, разложить по тарелкам и подать к столу.

Сыйр (домашний эстонский сыр)

Ингредиенты

600 г творога, 1 яйцо, 60 г сливочного масла, 5 г тмина, 1,2 л молока, 4 г соли, перец.

Способ приготовления

Творог протереть через сито, ввести в кипящее молоко и варить на слабом огне до тех пор, пока творог не станет тягучим, а молоко не загустеет.

Полученную массу откинуть на сито. В кастрюле растопить сливочное масло, положить в него творожную массу и снова нагревать на медленном огне 8-10 минут, непрерывно помешивая. Затем добавить взбитое яйцо, соль, перец и тмин, тщательно перемешать, вылить в глубокую посуду и остудить.

Готовый сыр нарезать порционными кусками и подать к столу в качестве закуски.

Пирог ржаной со свининой

Ингредиенты

Для теста: 1 кг ржаной муки, 150 г хлебной закваски или 50 г дрожжей, 5 г сахара, 35 мл молока (для смазывания пирога), 25 г жира (для смазывания противня), 15 г соли.

Для начинки: 500 г свинины (мякоть), 30 г сливочного масла, 250 г толокна, перец, соль.

Способ приготовления

Приготовить тесто из ржаной муки, 500 мл воды, закваски или дрожжей, соли и сахара.

Разделать тесто на 2 лепешки, каждую раскатать в тонкий пласт. Свинину промыть, нарезать мелкими кусочками, обжарить в масле, затем соединить с толокном, солью, перцем и перемешать.

Выложить один пласт теста на смазанный жиром противень, на него ровным слоем положить подготовленную начинку, накрыть вторым пластом, края пирога защипнуть.

Сделать в верхнем пласте теста несколько проколов, смазать пирог молоком, поставить в предварительно разогретый духовой шкаф и выпекать при умеренной температуре в течение 1 часа.

Кисель из овсяных хлопьев

Ингредиенты

120 г геркулеса, 10 г сахара, 10 г сливочного масла, 400 мл молока, соль.

Способ приготовления

Геркулес засыпать в 500 мл теплой воды и поставить в теплое место на 12 часов. Затем процедить и отжать, добавить в жидкость соль и сахар, варить до консистенции густого киселя. Готовый кисель заправить сливочным маслом и перелить в глубокую миску. Подавать к столу в холодном виде, отдельно подать молоко.